

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 23/06/2026

O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado
na imagem.

Assadeira Antiaderente Alumínio Fundido 39.5x26.2 cm

Informacoes do Produto

SKU:	PJP144635	Modelo:	P144635
Marca:	Pujadas	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P144635

Descricao Resumida

Assadeira profissional antiaderente em alumínio fundido, ideal para cozinhar e servir. Oferece excelente distribuição de calor e resistência à deformação. Dimensões: 395x262x75 mm.

Descricao Completa

Esta assadeira antiaderente em alumínio fundido oferece robustez e excelente distribuição de calor, ideal para cozinhar e servir uma variedade de pratos em cozinhas profissionais.

Assadeira — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Largura	395 mm
Profundidade	262 mm
Altura	75 mm
Peso	1.53 kg

Aplicações Profissionais

A assadeira antiaderente é um utensílio versátil, adequado para diversas cozinhas profissionais, desde restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, churrasqueiras e marisqueiras, a cantinas empresariais e hospitalares. É ideal para assar carnes, peixes, legumes, gratinados e até sobremesas, sendo também perfeita para o serviço de buffet em hotéis, catering e eventos, ou para a preparação em snack-bares e roulotes.

Assadeira Antiaderente — Principais Vantagens

- Construção em alumínio fundido para durabilidade e distribuição uniforme do calor.
- Revestimento antiaderente que facilita a confeção e a limpeza.
- Alças integradas que proporcionam uma pega segura e um transporte fácil.
- Versatilidade para cozinhar, assar e servir diretamente, otimizando o fluxo de trabalho.
- Resistência à deformação, garantindo uma longa vida útil em ambientes exigentes.

Qual a principal vantagem do alumínio fundido nesta assadeira?

O alumínio fundido confere à assadeira uma excelente resistência à deformação e uma distribuição de calor muito uniforme, essencial para uma confeitaria consistente e eficiente.

Esta assadeira pode ser utilizada em qualquer tipo de forno?

Sim, esta assadeira é projetada para uso em fornos profissionais, sendo compatível com a maioria dos modelos. Verifique sempre as especificações de temperatura máxima do fabricante para o revestimento antiaderente.

Como devo limpar a superfície antiaderente para preservar a sua durabilidade?

Recomenda-se a lavagem manual com água morna, detergente suave e uma esponja não abrasiva. Evite utensílios metálicos que possam danificar o revestimento antiaderente.

É adequada para servir diretamente à mesa ou em buffets?

Sim, o design elegante com alças integradas torna-a ideal para apresentar pratos diretamente em buffets, serviços de catering ou à mesa, mantendo a comida quente por mais tempo.

Quais as dimensões exatas desta assadeira?

As dimensões exatas são 395 mm de largura, 262 mm de profundidade e 75 mm de altura, oferecendo uma capacidade generosa para diversas preparações.