

# Ficha Tecnica

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

Hotelequip.pt

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

Ficha tecnica gerada em: 22/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Assadeira Aço Inoxidável 11L com Pegas Móveis 54x29x7cm

### Informacoes do Produto

|               |           |                |               |
|---------------|-----------|----------------|---------------|
| <b>SKU:</b>   | PJP309050 | <b>Modelo:</b> | P309050       |
| <b>Marca:</b> | Pujadas   | <b>EAN:</b>    | 8421661309509 |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|               |               |
|---------------|---------------|
| <b>Marca</b>  | Pujadas       |
| <b>Modelo</b> | P309050       |
| <b>EAN</b>    | 8421661309509 |

### Descricao Resumida

Assadeira profissional em aço inoxidável 18/10 com 11L de capacidade e pegas móveis. Ideal para fornos, oferece durabilidade, transferência de calor uniforme e limpeza fácil.

## Descricao Completa

Esta assadeira profissional em aço inoxidável 18/10 de 11 litros é ideal para assar uma vasta gama de alimentos em fornos de alta exigência, garantindo durabilidade e distribuição uniforme de calor.

### assadeira inox — Assadeira — Características Técnicas

|                     |                      |
|---------------------|----------------------|
| <b>Material</b>     | Aço inoxidável 18/10 |
| <b>Capacidade</b>   | 11 L                 |
| <b>Largura</b>      | 54 cm                |
| <b>Profundidade</b> | 29 cm                |
| <b>Altura</b>       | 7 cm                 |
| <b>Peso</b>         | 3.93 kg              |

### Aplicações Profissionais

Esta assadeira é um equipamento essencial para restaurantes de cozinha tradicional, cantinas escolares e empresariais, hotéis, churrasqueiras, marisqueiras e serviços de catering que exigem robustez e versatilidade no forno. Ideal para assar carnes, peixes, legumes ou preparar grandes quantidades de alimentos.

### Assadeira — Principais Vantagens

- Construção em aço inoxidável 18/10 para máxima durabilidade e resistência à corrosão.
- Transferência de calor uniforme que garante resultados de confeitaria consistentes e de alta qualidade.
- Pegas móveis que se mantêm frescas, proporcionando um manuseamento seguro e confortável mesmo com conteúdos pesados.
- Bordo largo que facilita o verter de líquidos sem derrames.
- Superfície interior lisa para uma limpeza rápida e eficiente após cada utilização.

#### Qual o material de fabrico desta assadeira?

Esta assadeira é fabricada em aço inoxidável 18/10 de alta qualidade, garantindo resistência e durabilidade para uso profissional intensivo. **?**

### **Qual a capacidade e dimensões desta assadeira?**

A assadeira tem uma capacidade de 11 litros e dimensões externas de 54 cm de largura, 29 cm de profundidade e 7 cm de altura.

### **As pegas são seguras para manusear a assadeira quente?**

Sim, as pegas móveis são projetadas para se manterem mais frescas, oferecendo um agarre confortável e seguro ao colocar ou retirar a assadeira do forno.

### **Esta assadeira é adequada para fornos industriais?**

Sim, a sua construção robusta em aço inoxidável e a capacidade de transferência de calor uniforme tornam-na perfeitamente adequada para o ambiente exigente de fornos industriais e profissionais.

### **Como se efetua a limpeza desta assadeira?**

O interior liso e o material em aço inoxidável facilitam a limpeza manual. É também compatível com máquinas de lavar louça industriais para maior conveniência.