

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 40x30 cm 6.5L com Pegas Móveis

Informacoes do Produto

SKU:	PJP309040	Modelo:	P309040
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661309400

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P309040
EAN	8421661309400

Descricao Resumida

Assadeira profissional em aço inoxidável 18/10 (40x30 cm, 6.5L) com pegas móveis, ideal para confeção uniforme e fácil manuseamento em fornos.

Descricao Completa

Concebida para a exigência diária das cozinhas profissionais, esta assadeira em aço inoxidável 18/10 de 6.5 litros garante uma distribuição de calor superior e resultados de confeitura consistentes. As suas pegas móveis, que se mantêm frias, facilitam o manuseamento seguro e eficiente, mesmo no rush do serviço.

assadeira aço inoxidável — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável 18/10
Cor	Metálico
Largura	430 mm
Profundidade	330 mm
Altura	65 mm
Capacidade	6.5 L
Peso	2.66 kg

Aplicações Profissionais

Para o Chef que gere um restaurante de bairro com ementas tradicionais, esta assadeira é essencial para confeccionar assados de carne ou peixe, garantindo uniformidade. É igualmente ideal para snack-bares e cantinas que necessitam de um tabuleiro robusto e de fácil limpeza para gratinados ou mise en place diária, suportando o serviço contínuo sem comprometer a qualidade.

Porquê Escolher Este Equipamento

A robustez do aço inoxidável 18/10 confere a esta assadeira uma resistência excepcional à corrosão e ao uso intensivo, superando alternativas de menor qualidade. A transferência de calor uniforme é crucial para evitar pontos quentes e garantir uma confeitura homogénea dos alimentos, essencial para a consistência na sua ementa. As suas pegas móveis e o rebordo largo otimizam o fluxo de trabalho, desde a preparação à limpeza, reduzindo o risco de acidentes e otimizando o tempo da sua equipa.

Perguntas Frequentes

Qual o material e a durabilidade desta assadeira?

Fabricada em aço inoxidável 18/10, esta assadeira foi concebida para resistir ao uso intensivo em cozinhas profissionais. A sua construção robusta garante longa vida útil e desempenho fiável no dia a dia.

As pegas móveis podem ser manuseadas em segurança durante a confeitura?

Sim, as pegas em aço inoxidável foram concebidas para se manterem mais frias, permitindo um manuseamento confortável e seguro ao colocar ou retirar a assadeira do forno.

Esta assadeira é fácil de limpar e manter?

Com o seu interior elegante e o acabamento em aço inoxidável, a limpeza é simplificada, contribuindo para a manutenção dos padrões de higiene exigidos em ambientes profissionais. Pode ser lavada à mão ou em máquina de lavar louça profissional.

Qual a capacidade e as dimensões exatas desta assadeira?

Esta assadeira tem uma capacidade de 6.5 litros. As suas dimensões são 43 cm de largura, 33 cm de profundidade e 6.5 cm de altura, ideal para diversos tipos de fornos profissionais.

Que tipo de alimentos podem ser confecionados nesta assadeira?

Graças à sua transferência de calor uniforme, é perfeita para assar uma vasta gama de alimentos, desde carnes e vegetais a gratinados e lasanhas, garantindo resultados de alta qualidade em qualquer prato.