

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 de Alumínio Antiaderente 40x30 cm com Pegas Móveis

Informacoes do Produto

SKU:	PJP122040	Modelo:	P122040
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661122405

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P122040
EAN	8421661122405

Descricao Resumida

Assadeira profissional em alumínio de 400x300x65 mm com revestimento antiaderente e pegas móveis em aço inoxidável. Ideal para fornos, garante confeção eficiente e limpeza fácil.

Descricao Completa

Esta assadeira profissional em alumínio de 400x300 mm, com revestimento antiaderente, é ideal para confeção em forno, garantindo uma distribuição de calor eficiente e resultados culinários superiores.

Assadeira Alumínio 40x30 cm — Assadeira — Características Técnicas

Material	Alumínio
Revestimento	Antiaderente
Pegas	Aço inoxidável, móveis
Capacidade	6.3 L
Largura	400 mm
Profundidade	300 mm
Altura	65 mm
Peso	1.53 kg

Aplicações Profissionais

Esta assadeira é um utensílio essencial para qualquer cozinha profissional, desde restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, churrasqueiras e marisqueiras, até cantinas escolares, empresariais e hospitalares. É igualmente adequada para serviços de catering, hotéis e pastelarias com secção de confeção, onde a versatilidade e a eficiência na confeção de grandes volumes são cruciais.

Assadeira — Principais Vantagens

- Distribuição uniforme do calor para uma confeção homogénea dos alimentos.
- Revestimento antiaderente que facilita a desmoldagem e simplifica a limpeza pós-utilização.

- Pegas móveis em aço inoxidável que garantem um manuseamento seguro e confortável, mesmo com luvas de forno.
- Construção robusta em alumínio, assegurando durabilidade e resistência ao uso intensivo em ambientes profissionais.

Qual a capacidade desta assadeira?

Esta assadeira tem uma capacidade de 6.3 litros, ideal para assar quantidades consideráveis de alimentos em cozinhas profissionais.

As pegas são fixas ou removíveis?

As pegas são móveis e fabricadas em aço inoxidável, permitindo um manuseamento flexível e seguro da assadeira.

Posso usar esta assadeira em qualquer tipo de forno?

Sim, esta assadeira é projetada para uso em fornos profissionais, sendo compatível com a maioria dos modelos de fornos elétricos e a gás.

Como devo limpar a assadeira para preservar o antiaderente?

Recomenda-se a lavagem manual com água morna e detergente suave, utilizando uma esponja não abrasiva para proteger o revestimento antiaderente e prolongar a sua vida útil.

É adequada para assar grandes quantidades de alimentos?

Com as suas dimensões de 400x300 mm e capacidade de 6.3 L, esta assadeira é perfeitamente adequada para a confeção de grandes volumes de carnes, vegetais ou outros pratos em cozinhas profissionais.