

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: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Paelheira em Aço Carbono ?600mm para Grelhador a Gás

Informacoes do Produto

SKU:	HE622407	Modelo:	HE622407
Marca:	HENDI	EAN:	8711369622407

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE622407
EAN	8711369622407
Diâmetro	Mais de 40 cm
Energia	Gás
Material	Aço

Descricao Resumida

Paelheira profissional em aço carbono com 600mm de diâmetro, ideal para confeção de paella em grande volume. Compatível com grelhadores a gás.

Descricao Completa

Concebida para cozinhas de alta produção, esta paelheira de 600mm de diâmetro em aço carbono é a solução robusta para a confeção de paellas e outros pratos de grande volume. A sua estrutura durável, otimizada para grelhadores a gás, assegura uma distribuição uniforme do calor, fundamental para um controlo preciso da cozedura e resultados consistentes, mesmo durante o rush do serviço.

Paelheira profissional — Paelheira Aço Carbono — Características Técnicas

Diâmetro	600 mm
Altura	55 mm
Dimensões Totais (LxPxA)	765 × 602 × 67 mm
Peso Líquido	4,2 kg
Material	Aço Carbono
Compatibilidade	Grelhador a Gás Fiesta 146002

Aplicações Profissionais

Esta paelheira é ideal para Chefes de cozinha em restaurantes de ementa portuguesa que servem paellas regularmente, ou para empresas de catering que necessitam de preparar grandes volumes para eventos e festas. A sua dimensão torna-a perfeita para churrasqueiras e snack-bares com grelhadores a gás, permitindo a confeção eficiente de arroz de marisco, cataplanas ou outros pratos de tacho para um número considerável de clientes, garantindo a rotação de stock em pico de procura.

Porquê Escolher Este Equipamento

Construída em aço carbono de alta resistência, esta paelheira de grande formato destaca-se pela sua capacidade de suportar o uso intensivo em ambientes profissionais, superando as alternativas de menor durabilidade. As duas pegas robustas garantem um manuseamento seguro, mesmo quando cheia, otimizando a logística na cozinha. A compatibilidade direta com o grelhador a gás Fiesta 146002 simplifica a integração no equipamento existente, potenciando a eficiência na confeção de grandes doses.

Perguntas Frequentes

Como otimizar a manutenção desta paelheira de aço carbono??

Limpar imediatamente após o uso, com água quente e detergente suave. Secar completamente para evitar oxidação e aplicar uma fina camada de óleo vegetal para "curar" o aço carbono e criar uma superfície antiaderente natural. Não é adequado para lavagem em máquina de lavar loiça, preservando assim a sua camada protetora.

É resistente à deformação em altas temperaturas??

Sim, o aço carbono é reconhecido pela sua excelente resistência a altas temperaturas e deformação, tornando-o ideal para a confeção em grelhadores a gás onde as temperaturas são elevadas e constantes, garantindo a longevidade e o bom desempenho do utensílio em ambientes de cozinha profissional.

Qual a capacidade de porções para esta paelheira de 600mm??

Uma paelheira com 600mm de diâmetro é geralmente adequada para preparar paellas para 8 a 12 pessoas, dependendo do tamanho das porções, sendo ideal para serviços de grupo, buffets ou eventos em cozinhas profissionais com uma procura significativa.

Pode ser utilizada noutros tipos de fontes de calor??

Embora seja otimizada para o grelhador a gás Fiesta 146002, o seu design robusto em aço carbono permite a utilização em outras fontes de calor diretas, como fogões a gás industriais, grelhadores a lenha ou fornos de grande capacidade, desde que o calor seja distribuído de forma uniforme para

evitar pontos quentes.

Como garantir a durabilidade das pegas em uso contínuo??

As pegas são concebidas em aço carbono e solidamente fixadas à estrutura principal para máxima durabilidade. Para prolongar a sua vida útil, evite impactos severos e distribua o peso uniformemente ao manusear a paelheira. A inspeção regular de fixações é recomendada em cozinhas com produção intensiva.