

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 rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Caçarola para Paelha Esmaltada Ø170mm – Serviço Individual Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	HE622827	Modelo:	HE622827
Marca:	HENDI	EAN:	8711369622827

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE622827
EAN	8711369622827
Diâmetro	Até 20 cm

Descricao Resumida

Caçarola para paelha esmaltada de Ø170mm, perfeita para doses individuais em restaurantes e tapas. Fabricada em aço laminado, pesa apenas 0,214kg. Durabilidade e fácil limpeza.

Descricao Completa

Garante a confeção e apresentação impecável de pratos individuais com esta caçarola para paelha de Ø170mm. Fabricada em aço laminado esmaltado, proporciona distribuição uniforme do calor e durabilidade para uso intensivo em cozinhas profissionais.

Caçarola Paella Esmaltada — Caçarola Paelha Esmaltada — Caçarola para paelha esmaltada — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Aço laminado esmaltado
Diâmetro (Ø)	170 mm
Altura (H)	40 mm
Dimensões Aproximadas (CxLxA)	210 x 170 x 40 mm
Peso Líquido	0,214 kg

Aplicações Profissionais

Para o Chef de cozinha que procura versatilidade no serviço à la carte ou na criação de ementas de tapas, esta caçarola é ideal. O seu formato compacto e acabamento esmaltado tornam-na perfeita para o proprietário de snack-bar que serve refeições individuais ou para a gestão de buffets que exigem porções controladas e uma apresentação apelativa, como em hotéis ou cantinas

empresariais.

Porquê Escolher Este Equipamento

Esta caçarola para paelha esmaltada diferencia-se pela sua construção em aço laminado com acabamento de esmalte de alta resistência. O fundo robusto assegura uma condução de calor superior, crucial para uma confeção perfeita de arroz e outros pratos. A sua superfície esmaltada não só facilita a limpeza pós-serviço, otimizando o tempo da equipa, como também permite uma apresentação rústica e autêntica diretamente na mesa, elevando a experiência do cliente.

Perguntas Frequentes

Como devo limpar e manter esta caçarola esmaltada??

A superfície esmaltada permite lavagem manual com água morna e detergente neutro. É fundamental evitar esfregões metálicos ou produtos abrasivos para preservar o acabamento e a durabilidade do esmalte. Secar completamente após a lavagem.

Para que tipo de porções esta caçarola é mais adequada??

Com 170mm de diâmetro, esta caçarola é perfeitamente dimensionada para a confeção e apresentação de porções individuais de paelha, arroz e outros guisados. É ideal para o serviço à la carte, ementas de tapas ou buffets onde se pretendem porções controladas e uma apresentação individualizada.

Pode ser utilizada em que tipos de fontes de calor em cozinhas profissionais??

A caçarola de aço laminado esmaltado é versátil, adequada para a maioria das fontes de calor comuns em cozinhas profissionais, incluindo fogões a gás e elétricos. Para uma utilização eficiente, recomenda-se que o diâmetro da boca do fogão seja compatível com a base da caçarola.

Qual a durabilidade esperada do esmalte em ambiente de restauração??

O esmalte de alta qualidade aplicado a esta caçarola confere-lhe uma resistência considerável a riscos e altas temperaturas. Para maximizar a sua vida útil em ambiente profissional, é crucial evitar choques térmicos súbitos e impactos fortes que possam danificar a camada esmaltada.

É seguro e adequado para servir os pratos diretamente à mesa??

Sim, o design e o acabamento desta caçarola são concebidos para permitir que os pratos sejam servidos diretamente à mesa. A sua estética tradicional e o material esmaltado contribuem para uma apresentação autêntica e rústica, valorizando a experiência gastronómica do cliente.