

Ficha Tecnica

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

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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



Hotelequip.pt

Caçarola de Paelha Esmaltada ø205mm Fundo Alto Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	HE622841	Modelo:	HE622841
Marca:	HENDI	EAN:	8711369622841

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE622841
EAN	8711369622841

Diâmetro	21–30 cm
Material	Aço

Descricao Resumida

Caçarola de paelha esmaltada de ø205mm com fundo alto, ideal para doses individuais em cozinhas profissionais. Durável, fácil de limpar e perfeita para cozinhar e servir com estilo.

Descricao Completa

Concebida para a rotina exigente das cozinhas profissionais, esta panela de paelha em aço esmaltado de ø205mm é a solução ideal para confeções individuais ou pequenas porções. O seu design de fundo alto permite uma versatilidade notável, adaptando-se desde paelhas autênticas a estufados e guisados, mantendo sempre a temperatura e realçando os sabores.

Caçarola Paelha Esmaltada — Caçarola Paella Esmalte — Caçarola de Paelha Esmaltada — Características Técnicas

Material	Aço laminado esmaltado
Diâmetro (Ø)	205 mm
Altura	57 mm
Dimensões totais (LxPxA)	250 x 205 x 57 mm (incluindo asas)
Peso Líquido	0,34 kg
Modelo	Fundo

Aplicações Profissionais

Para o proprietário de snack-bar ou tasca que procura uma solução económica e robusta para servir paelhas individuais ou outros pratos de arroz e guisados diretamente à mesa, esta caçarola é um

investimento inteligente. É igualmente adequada para cantinas, restaurantes de bairro e empresas de catering que necessitam de versatilidade na preparação e apresentação de pequenas doses, otimizando o serviço e a experiência do cliente.

Porquê Escolher Este Equipamento

A durabilidade do aço laminado esmaltado confere a esta caçarola uma resistência superior ao uso intensivo, evitando deformações e facilitando a limpeza pós-serviço. A superfície esmaltada antiaderente assegura uma cozedura uniforme e impede que os alimentos se agarrem, poupando tempo na limpeza. O seu formato de fundo alto permite uma retenção de calor excecional, mantendo os pratos quentes por mais tempo e contribuindo para a eficiência do serviço em momentos de maior afluência.

Perguntas Frequentes

Como devo limpar e manter a caçarola esmaltada para prolongar a sua vida útil??

Para preservar o esmalte, limpe a caçarola com água morna e detergente neutro, evitando produtos abrasivos ou esfregões metálicos. Seque-a completamente após a lavagem para prevenir a corrosão e guarde-a num local seco.

Esta caçarola de paelha pode ser utilizada em que tipos de fonte de calor??

Caçarolas em aço laminado esmaltado são compatíveis com a maioria das fontes de calor, incluindo gás, elétrico, vitrocerâmica e forno. A superfície esmaltada permite uma distribuição de calor eficiente para uma cozedura ideal.

Qual a capacidade ideal de porções para uma caçarola de paelha com Ø205mm e fundo alto??

Com um diâmetro de 205mm e fundo alto, esta caçarola é perfeita para 1 a 2 porções generosas de paelha, arroz de marisco ou pratos similares, tornando-a ideal para serviço individual ou para partilhar em pequenos grupos.

Posso servir diretamente à mesa com esta caçarola esmaltada??

Sim, o acabamento esmaltado e o design atraente desta caçarola permitem que seja utilizada para servir diretamente à mesa, adicionando um toque rústico e autêntico à apresentação dos pratos em restaurantes e tascas.

O esmalte da caçarola é resistente a lascas e descamação??

O esmalte de alta qualidade aplicado sobre o aço laminado confere uma excelente resistência a impactos e mudanças de temperatura. No entanto, como qualquer utensílio esmaltado, um impacto muito forte pode causar uma lasca, sendo importante manusear com cuidado.