

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 rápido
ao produto



Paellera Alumínio 40 cm com Asas Inox - 10 Litros

Informacoes do Produto

SKU:	PJP115340	Modelo:	P115340
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661153409

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P115340
EAN	8421661153409
Capacidade (L)	7–10 L
Diâmetro	31–40 cm
Material	Alumínio
Cor	Metálico

Descricao Resumida

Paellera profissional de 40 cm de diâmetro e 10 L de capacidade, em alumínio puro extra forte com fundo reforçado e asas de aço inoxidável. Ideal para cozinhas exigentes.

Descricao Completa

Esta paellera profissional de 40 cm de diâmetro, fabricada em alumínio puro extra forte, assegura uma distribuição de calor eficiente e uniforme. O fundo reforçado garante durabilidade e desempenho em cozinhas de alta exigência.

Paellera Alumínio Profissional — Paellera de Alumínio 40cm — Paellera Alumínio — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Alumínio
Cor	Metálico
Largura (com asas)	54.1 cm
Diâmetro	40 cm
Altura	8.6 cm
Capacidade	10 L
Peso	3.16 kg

Aplicações Profissionais

Esta paellera é um utensílio essencial para cozinhas profissionais que procuram eficiência na confeção de pratos de grande volume. Ideal para restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, marisqueiras, hotéis com serviço de buffet, cantinas empresariais e serviços de catering. Perfeita para preparar paellas, arroz de marisco, cataplanas ou outros pratos que exijam uma cozedura uniforme e em grande escala.

Paellera Alumínio — Principais Vantagens

- **Condutividade Térmica Superior:** O alumínio puro extra forte garante uma distribuição de calor rápida e uniforme, otimizando o tempo de confeção e a qualidade dos pratos.
- **Durabilidade Reforçada:** Fabricada com chapas de até 5 mm de espessura e fundo reforçado, resiste a deformações e ao uso intensivo em ambientes profissionais.
- **Higiene e Segurança:** O exterior polido facilita a limpeza e previne a acumulação de bactérias. As asas tubulares de aço inoxidável são robustas e isolantes do calor.
- **Eficiência Energética:** O contacto total com a fonte de calor, devido ao fundo reforçado, maximiza o rendimento energético e reduz os custos operacionais.

Qual a capacidade real desta paellera?

Esta paellera tem uma capacidade de 10 litros, sendo adequada para preparar refeições para grupos médios a grandes em cozinhas profissionais.

Pode ser utilizada em qualquer tipo de fogão?

Sim, o fundo reforçado garante contacto total com a fonte de calor, sendo compatível com a maioria dos fogões profissionais, incluindo gás e elétricos.

As asas de aço inoxidável aquecem durante a utilização?

As asas tubulares de aço inoxidável são projetadas para serem robustas e isolantes do calor, proporcionando um manuseamento mais seguro durante a confeção.

Como se garante a durabilidade do produto em uso intensivo?

A paellera é fabricada em alumínio puro extra forte com chapas de até 5 mm de espessura e um fundo reforçado que previne deformações, assegurando uma longa vida útil em cozinhas profissionais.

É fácil de limpar e manter a higiene?

Sim, o exterior polido do alumínio evita a acumulação de bactérias e facilita a limpeza, contribuindo para a manutenção dos padrões de higiene exigidos em cozinhas profissionais.

?