

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



Paellera Profissional Aço Polido 42 cm - Gás, Vitro, Indução

Informacoes do Produto

SKU:	PJP994142	Modelo:	P994142
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661634816

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P994142
EAN	8421661634816
Diâmetro	Mais de 40 cm
Energia	Gás
Material	Aço

Descricao Resumida

Paellera profissional de 42 cm em aço polido de espessura extra, compatível com gás, vitrocerâmica e indução. Garante distribuição uniforme de calor e durabilidade.

Descricao Completa

Esta paellera profissional de 42 cm, fabricada em aço polido de espessura reforçada, foi concebida para uma distribuição uniforme do calor e alta resistência em cozinhas exigentes.

Paellera Valenciana — Paellera — Características Técnicas

Material	Aço polido
Diâmetro	42 cm
Espessura	Extra
Cor das Asas	Preto
Compatibilidade	Gás, Vitrocerâmica, Indução

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, marisqueiras, e estabelecimentos de catering que servem paellas ou arroz. Adequada também para cozinhas de hotéis e cantinas que necessitem de preparar grandes volumes de alimentos.

Paellera Aço — Principais Vantagens

A sua construção em aço polido de espessura extra confere-lhe uma durabilidade superior e resistência a altas temperaturas. A base ampla garante uma distribuição uniforme do calor, essencial para uma confeção perfeita. A compatibilidade com gás, vitrocerâmica e indução oferece grande versatilidade de uso, enquanto as asas ergonómicas facilitam o manuseamento seguro.