

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 Aço Inoxidável 32 cm para Indução | Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	PJP293132	Modelo:	P293132
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661293327

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P293132
EAN	8421661293327
Diâmetro	31–40 cm
Material	Inox

Descricao Resumida

Paellera profissional de 32 cm em aço inoxidável 18/10, ideal para indução. Fundo sanduíche para distribuição de calor uniforme. Perfeita para cozinhas exigentes.

Descricao Completa

Esta paellera profissional de 32 cm em aço inoxidável 18/10 é ideal para confeção em cozinhas de alta exigência, compatível com todos os tipos de fogões, incluindo indução.

Paellera Aço Inoxidável 32cm — Paellera — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável 18/10
Diâmetro	32 cm
Compatibilidade	Indução, Gás, Elétrico, Vitrocerâmico
Acabamento	Acetinado
Largura	33.5 cm
Profundidade	44 cm
Altura	7 cm
Peso	2.34 kg

Aplicações Profissionais

Esta paellera é uma solução robusta para restaurantes de cozinha mediterrânica, marisqueiras, e estabelecimentos de catering que servem pratos de arroz. A sua compatibilidade com indução torna-a versátil para cozinhas modernas, desde hotéis a cantinas com elevada produção.

Paellera Inox — Principais Vantagens

- Construção em aço inoxidável 18/10 para durabilidade e higiene.
- Fundo sanduíche (inox-alumínio-inox) para distribuição uniforme do calor e eficiência energética.
- Compatível com fogões de indução, gás, elétricos e vitrocerâmicos.
- Acabamento acetinado que facilita a limpeza e manutenção.

- Asas em aço inoxidável resistentes ao calor para manuseamento seguro.

Qual o material desta paellera?

É fabricada em aço inoxidável 18/10, garantindo resistência à corrosão e durabilidade em ambientes profissionais de cozinha.

É compatível com fogões de indução?

Sim, esta paellera possui um fundo sanduíche que a torna totalmente compatível com placas de indução, além de gás, elétricas e vitrocerâmicas.

Quais as dimensões exatas da paellera?

Tem um diâmetro de 32 cm, com uma largura total de 33.5 cm (incluindo asas), profundidade de 44 cm e altura de 7 cm.

Como se limpa e mantém esta paellera?

A limpeza é simples, pode ser lavada à mão com detergente neutro e esponja não abrasiva. O aço inoxidável 18/10 é fácil de higienizar e manter.

Esta paellera vem com tampa?

Não, este modelo de paellera é fornecido sem tampa, permitindo a evaporação adequada para a confecção de paellas autênticas.