

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 Aço Inoxidável 32 cm com Tampa Laranja 4.7 L

Informacoes do Produto

SKU:	PJP490932N	Modelo:	P490932N
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661493222

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P490932N
EAN	8421661493222
Capacidade (L)	Até 6 L
Cor	Laranja
Diâmetro	31–40 cm
Material	Inox

Descricao Resumida

Paellera profissional de 32 cm em aço inoxidável 18/10 com base para indução e tampa. Capacidade de 4.7 L, ideal para arroz e paellas.

Descricao Completa

Esta paellera de 32 cm de diâmetro, fabricada em aço inoxidável 18/10, é ideal para confeção em cozinhas profissionais, incluindo placas de indução, graças à sua base encapsulada tipo sanduíche. O seu design moderno e funcional integra-se em qualquer ambiente de produção.

Paellera Aço Inox 32cm — Paellera — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável 18/10
Cor	Laranja
Largura	32 cm
Profundidade	32 cm
Altura	6 cm
Diâmetro	32 cm
Capacidade	4.7 L
Peso	3.06 kg

Aplicações Profissionais

Esta paellera é uma solução robusta para cozinhas profissionais que preparam arroz, paellas e outros pratos de uma só panela. É ideal para restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, marisqueiras, hotéis, serviços de catering e cantinas que necessitam de um utensílio versátil e eficiente para confeção em volume.

Paellera — Principais Vantagens

- Durabilidade Superior:** Fabricada em aço inoxidável 18/10 de alta qualidade, garante resistência à corrosão e longa vida útil em ambientes de cozinha exigentes.

- **Versatilidade de Confeção:** A base encapsulada tipo sanduíche permite o uso em todas as fontes de calor, incluindo placas de indução, otimizando a eficiência energética.
- **Conforto e Segurança:** Equipada com pegas ergonómicas que proporcionam um manuseamento confortável e seguro, mesmo quando a paellera está cheia.
- **Tampa Funcional:** A tampa de aço inoxidável incluída possui um design que permite apoiá-la facilmente na pega lateral, libertando espaço na bancada durante a confeção.
- **Estética Profissional:** O acabamento polido brilhante e a cor laranja conferem um aspeto moderno e distinto à sua cozinha.

Esta paellera é compatível com placas de indução?

Sim, a paellera possui uma base encapsulada tipo sanduíche que garante total compatibilidade com placas de indução, além de outras fontes de calor.

Qual o material de fabrico e a sua durabilidade?

É fabricada em aço inoxidável 18/10 de alta qualidade, conhecido pela sua excelente resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de limpeza, ideal para uso intensivo em cozinhas profissionais.

Como se limpa esta paellera?

Devido ao seu material em aço inoxidável, a limpeza é simples e higiénica. Pode ser lavada à mão com detergente neutro e água quente, ou em máquina de lavar louça profissional.

Para que tipo de pratos é mais adequada?

É especialmente concebida para a confeção de paellas, arroz diversos, risotos e outros pratos que beneficiam de uma superfície ampla e distribuição uniforme de calor.

A tampa incluída é prática durante a confeção?

Sim, a tampa de aço inoxidável possui um design inteligente que permite apoiá-la facilmente na pega lateral da paellera, mantendo a bancada de trabalho organizada e limpa.