

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

Paellera Valenciana em Aço Polido 50 cm com Asas Negras

Informacoes do Produto

SKU:	PJP994150	Modelo:	P994150
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661614160

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P994150
EAN	8421661614160
Diâmetro	Mais de 40 cm
Material	Aço

Descricao Resumida

Paellera profissional de 50 cm em aço polido de alta resistência, com asas negras. Ideal para cozinhas que exigem durabilidade e excelente transmissão de calor.

Descricao Completa

Esta paellera profissional de 50 cm de diâmetro é fabricada em aço polido de alta resistência, ideal para cozinhas profissionais que exigem durabilidade e excelente transmissão de calor.

Paellera Aço Polido 50 cm — Paellera de Aço Polido 50cm — Paellera — Características Técnicas

Material	Aço polido
Diâmetro	50 cm
Espessura	Reforçada
Asas	Negras
Peso	4.07 kg

Aplicações Profissionais

Esta paellera é ideal para restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, marisqueiras, hotéis com serviço de buffet e catering de eventos. Permite a confeção de paellas, arroz de marisco e outros pratos de arroz para grupos médios a grandes, garantindo uma cozedura uniforme em fogões a gás ou lenha.

Paellera Aço Polido — Principais Vantagens

- Excelente transmissão de calor para uma cozedura homogénea.
- Material robusto em aço polido, resistente a altas temperaturas e uso intensivo.
- Asas ergonómicas para manuseamento seguro e confortável.
- Base ampla que assegura estabilidade e distribuição uniforme do calor.
- Versatilidade para diversos pratos de arroz em cozinhas profissionais.