

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: 27/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Paellera Aço Polido 36 cm para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	PJP994036	Modelo:	P994036
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661994361

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P994036
EAN	8421661994361
Diâmetro	31–40 cm
Cor	Metálico
Material	Aço

Descricao Resumida

Paellera profissional em aço polido de 36 cm, ideal para distribuição uniforme de calor. Compatível com gás, lenha e forno, oferece durabilidade e fácil limpeza.

Descricao Completa

Esta paellera profissional de 36 cm, fabricada em aço polido de alta resistência, assegura uma distribuição de calor uniforme, essencial para resultados de confeitão perfeitos em cozinhas profissionais.

paellera valenciana — paellera aço polido — Paellera — Características Técnicas

Material	Aço Polido
Cor	Metálico
Diâmetro	36 cm
Comprimento Total (com asas)	46.3 cm
Altura	5 cm
Peso	0.99 kg
Compatibilidade	Gás, Lenha, Forno

Aplicações Profissionais

Esta paellera é uma solução robusta para a confeitão de paellas e outros pratos em restaurantes de cozinha tradicional, marisqueiras, tascas, hotéis com serviço de catering e cozinhas de eventos. A sua versatilidade permite a utilização em diversos ambientes profissionais, desde cantinas a food trucks.

Paellera — Principais Vantagens

- **Durabilidade Superior:**** Fabricada em aço polido de alta resistência para uma longa vida útil em ambientes de uso intensivo.
- **Distribuição de Calor Uniforme:**** Garante que os alimentos cozinhem de forma homogénea, evitando pontos quentes ou frios.

- ****Versatilidade de Utilização:**** Compatível com fogões a gás, fornos e cozinhas a lenha, adaptando-se a diversas configurações de cozinha.
- ****Manuseamento Seguro:**** Asas de bucle robustas em cor vermelha para um transporte e manuseamento estáveis e seguros.
- ****Limpeza Simplificada:**** O interior liso do recipiente facilita a limpeza rápida e eficiente após cada utilização.

Qual a compatibilidade desta paellera com diferentes fontes de calor?

Esta paellera é compatível com fogões a gás, fornos e cozinhas a lenha, oferecendo grande flexibilidade de utilização em ambientes profissionais.

De que material é feita e quais as suas vantagens?

É fabricada em aço polido de alta resistência, o que garante uma durabilidade excecional e uma excelente distribuição de calor para uma confeção homogénea e eficiente.

Como se deve limpar e manter esta paellera?

O seu interior liso facilita uma limpeza rápida após cada utilização. Recomenda-se lavar à mão com detergente suave e secar bem imediatamente para evitar a oxidação e prolongar a vida útil do produto.

Qual o diâmetro desta paellera e para quantas doses é adequada?

Esta paellera tem um diâmetro de 36 cm, sendo ideal para preparar paellas para um número médio de comensais, tipicamente entre 4 a 6 pessoas, dependendo do tamanho das porções.

É adequada para uso intensivo em cozinhas profissionais?

Sim, o seu design robusto em aço polido e a capacidade de distribuição uniforme de calor tornam-na ideal para o uso diário e intensivo exigido em qualquer cozinha profissional, desde restaurantes a serviços de catering.