

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 Polido 50 cm para Gás, Lenha e Forno

Informacoes do Produto

SKU:	PJP994050	Modelo:	P994050
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661994507

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P994050
EAN	8421661994507
Diâmetro	Mais de 40 cm
Energia	Gás
Material	Aço

Descricao Resumida

Paellera profissional de 50 cm em aço polido, ideal para gás, lenha e forno. Garante distribuição uniforme do calor e durabilidade para uso intensivo em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Esta paellera profissional em aço polido de 50 cm de diâmetro garante uma distribuição uniforme do calor, crucial para a confeção de paellas autênticas. A sua construção robusta assegura durabilidade em cozinhas profissionais.

paellera profissional — Paellera Valenciana — Paellera Aço — Características Técnicas

Material	Aço polido
Diâmetro	50 cm
Largura (com asas)	61 cm
Altura	5 cm
Peso	2.23 kg
Compatibilidade	Gás, lenha, forno
Asas	Tipo laço, cor vermelha
Montagem	Fornecida montada — pronta a instalar

Aplicações Profissionais

Esta paellera de 50 cm é ideal para restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, marisqueiras, churrasqueiras, cantinas, serviços de catering para eventos e até food trucks ou roulotes que sirvam pratos de arroz. A sua versatilidade permite a confeção de paellas, arroz de marisco, arroz de pato e outros pratos que exijam uma base ampla e distribuição homogénea de calor.

Paellera Profissional — Principais Vantagens

- Distribuição uniforme do calor para resultados culinários consistentes e sem pontos frios.

- Construção em aço polido de alta resistência que garante durabilidade e longevidade em ambientes de cozinha exigentes.
- Versatilidade de uso com diversas fontes de calor, incluindo gás, lenha e forno.
- Asas de bucle vermelhas que proporcionam um manuseamento seguro e estável.
- Interior liso que facilita significativamente a limpeza e manutenção diária.