

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Paellera Inox 50 cm sem tampa para Indução

Informacoes do Produto

SKU:	PJP205050	Modelo:	P205050
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661205504

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P205050
EAN	8421661205504
Diâmetro	Mais de 40 cm
Material	Inox

Descricao Resumida

Paellera profissional de 50 cm em aço inoxidável 18/10, com fundo sanduíche para aquecimento uniforme. Compatível com indução e outras fontes de calor. Capacidade de 17.5 L.

Descricao Completa

Esta paellera profissional de 50 cm de diâmetro, fabricada em aço inoxidável 18/10, é ideal para uma distribuição uniforme de calor e compatível com todas as fontes de calor, incluindo indução.

Paellera Inox — paellera indução — Paellera — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável 18/10
Diâmetro	50 cm
Capacidade	17.5 L
Largura (com pegas)	58 cm
Profundidade	50 cm
Altura	8 cm
Peso	7.14 kg
Compatibilidade	Indução, Gás, Vitrocerâmica, Elétrico
Acabamento	Acetinado
Fundo	Sanduíche (alumínio entre aço inoxidável)
Certificação	NSF

Aplicações Profissionais

Esta paellera é uma solução robusta para cozinhas profissionais que exigem desempenho e durabilidade. É ideal para restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, marisqueiras, hotéis, empresas de catering e cantinas que preparam grandes volumes de arroz, paellas, massas ou outros pratos que requerem uma superfície de confeção ampla e uniforme.

Paellera Inox — Principais Vantagens

- **Aquecimento Rápido e Uniforme:** O fundo sanduíche com núcleo de alumínio assegura uma distribuição de calor eficiente, evitando pontos quentes e garantindo uma confeitação homogênea.
- **Durabilidade Superior:** Construída em aço inoxidável 18/10, oferece excelente resistência à corrosão e ao uso intensivo diário, prolongando a vida útil do equipamento.
- **Versatilidade de Uso:** Compatível com todas as fontes de calor, incluindo fogões de indução, gás, vitrocerâmica e elétricos, adaptando-se a diversas configurações de cozinha.
- **Manuseamento Seguro:** Equipada com duas pegadas robustas que proporcionam um agarre firme e seguro, facilitando o transporte e a manobra mesmo quando cheia.
- **Limpeza Simplificada:** O interior liso e o acabamento acetinado do aço inoxidável permitem uma limpeza rápida e eficiente, cumprindo os padrões de higiene exigidos.

Qual o material e a durabilidade desta paellera?

É fabricada em aço inoxidável 18/10, conhecido pela sua resistência à corrosão e durabilidade, ideal para uso intensivo em cozinhas profissionais. O fundo sanduíche com núcleo de alumínio garante longevidade e desempenho.

Posso usar esta paellera em fogões de indução?

Sim, esta paellera é totalmente compatível com fogões de indução, além de gás, vitrocerâmica e elétricos, graças ao seu fundo sanduíche otimizado para todas as fontes de calor.

Qual a capacidade e dimensões desta paellera?

A paellera tem um diâmetro de 50 cm e uma capacidade de 17.5 litros. As suas dimensões totais, incluindo as pegadas, são 58 cm de largura, 50 cm de profundidade e 8 cm de altura.

Como é feita a limpeza e manutenção desta paellera?

O interior liso e o material em aço inoxidável 18/10 facilitam a limpeza. Pode ser lavada à mão com detergente suave ou em máquina de lavar louça profissional.

Esta paellera inclui tampa?

Não, esta paellera é fornecida sem tampa, conforme o design tradicional para a confeitação de paellas e outros pratos que beneficiam da evaporação.