

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 Esmaltado 15 cm com Asas

Informacoes do Produto

SKU:	PJP995016	Modelo:	P995016
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661995160

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P995016
EAN	8421661995160
Diâmetro	Até 20 cm
Cor	Preto
Material	Aço

Descricao Resumida

Paellera profissional de 15 cm em aço esmaltado, ideal para doses individuais. Oferece durabilidade, distribuição uniforme de calor e fácil limpeza. Apta para forno e gás.

Descricao Completa

Esta paellera de 15 cm, fabricada em aço esmaltado, oferece durabilidade e uma distribuição de calor uniforme, essencial para a confeção de pratos tradicionais. O seu revestimento esmaltado resistente a ácidos protege a superfície e facilita a limpeza, garantindo um desempenho térmico ótimo em ambientes profissionais.

Paellera Aço Esmaltado 15 cm — Paellera — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Aço esmaltado
Cor	Preto
Diâmetro	150 mm
Altura	30 mm
Largura	150 mm
Comprimento	199 mm
Capacidade	0.33 L
Peso	0.19 kg
Quantidade Mínima de Encomenda	10 unidades

Aplicações Profissionais

Esta paellera de 15 cm é ideal para a confeção e apresentação de doses individuais em diversos estabelecimentos. É adequada para restaurantes de tapas, tascas e snack-bares que servem petiscos ou pratos do dia em pequenas porções. Também pode ser utilizada em restaurantes de cozinha tradicional portuguesa para servir arroz, açordas ou outros pratos que beneficiem de uma apresentação individualizada e quente, ou em eventos de catering para porções controladas.

Paellera — Principais Vantagens

- ****Durabilidade:**** Construção em aço esmaltado que garante uma longa vida útil, mesmo com uso intensivo em cozinhas profissionais.
- ****Distribuição Uniforme de Calor:**** A base ampla assegura que o calor é distribuído de forma homogênea, essencial para uma confeção precisa e resultados consistentes.
- ****Fácil Limpeza:**** O revestimento esmaltado é resistente a ácidos e facilita a remoção de resíduos, otimizando as operações de limpeza.
- ****Versatilidade:**** Apta para uso em forno, fogo de lenha e queimadores de gás, adaptando-se a diferentes métodos de confeção.
- ****Segurança no Manuseamento:**** As asas robustas proporcionam um agarre seguro, fundamental para o transporte e serviço em ambientes de ritmo acelerado.