

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 rápido
ao produto

Paellera de Aço Esmaltado Vitrificado 34 cm para Indução e Forno

Informacoes do Produto

SKU:	IB917134	Modelo:	917134
Marca:	IBILI	EAN:	8411922068672

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	IBILI
Modelo	917134
EAN	8411922068672
Diâmetro	31-40 cm
Material	Aço

Descricao Resumida

Paellera de 34 cm em aço esmaltado vitrificado, compatível com indução, vitrocerâmica, gás e forno. Ideal para 4 a 10 doses em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Esta paellera de 34 cm, fabricada em aço esmaltado vitrificado, é projetada para uma distribuição uniforme do calor, sendo compatível com todos os tipos de fontes de calor, incluindo indução e forno.

Características Técnicas

Material	Aço Esmaltado Vitrificado
Diâmetro	34 cm
Compatibilidade	Indução, Vitrocerâmica, Gás, Elétrica, Forno
Capacidade	4 a 10 doses

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, marisqueiras, tascas, e estabelecimentos de catering que servem pratos como paella, arroz de marisco ou outros arrozes. A sua versatilidade permite a utilização em cozinhas profissionais de hotéis, cantinas e eventos, adaptando-se a diferentes métodos de confeção.

Paellera — Principais Vantagens

- Construção robusta em aço esmaltado vitrificado para durabilidade e resistência.
- Compatibilidade total com todas as fontes de calor, incluindo placas de indução e forno.
- Distribuição uniforme do calor para uma confeção eficiente e resultados consistentes.
- Fácil de limpar e manter, otimizando o tempo na cozinha profissional.
- Permite servir entre 4 a 10 doses, adaptando-se a diferentes necessidades de serviço.

Esta paellera é compatível com placas de indução?

Sim, esta paellera é totalmente compatível com placas de indução, além de vitrocerâmica, gás e elétricas.



Qual o material de fabrico e as suas vantagens?

É fabricada em aço esmaltado vitrificado, um material que oferece excelente durabilidade, resistência a altas temperaturas e uma distribuição de calor eficiente para uma confeção homogénea.

Quantas doses de paella consigo preparar com esta paellera?

Esta paellera de 34 cm é adequada para preparar entre 4 a 10 doses, dependendo da porção servida.

Posso utilizar esta paellera no forno?

Sim, esta paellera é apta para utilização em forno, o que a torna versátil para finalizar pratos ou mantê-los quentes.

Como devo limpar e manter esta paellera?

Devido ao seu revestimento esmaltado, a limpeza é simples. Recomenda-se lavar à mão com água morna e detergente suave, evitando esfregões abrasivos para preservar o esmalte.