

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



Hotelequip.pt

Paelheira 38 cm Aço Esmaltado Vitrificado para Indução e Forno

Informacoes do Produto

SKU:	IB917138	Modelo:	917138
Marca:	IBILI	EAN:	8411922068689

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	IBILI
Modelo	917138
EAN	8411922068689
Diâmetro	31-40 cm
Material	Aço

Descricao Resumida

Paelheira de 38 cm em aço esmaltado vitrificado, compatível com indução e forno. Ideal para 4 a 10 pessoas, garante distribuição uniforme de calor e fácil limpeza.

Descricao Completa

A frigideira paellera de 38cm em aço esmaltado vitrificado é ideal para confeções que exigem distribuição uniforme de calor, como a paella. A sua compatibilidade com vitrocerâmica, indução e forno garante versatilidade na cozinha profissional, desde o snack-bar ao restaurante com serviço contínuo. Permite preparar entre 4 a 10 doses por ciclo, otimizando o tempo de serviço.

paellera — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Aço Esmaltado Vitrificado
Diâmetro	38 cm
Compatibilidade de Fogão	Vitrocerâmica, Indução, Gás
Utilização no Forno	Sim
Capacidade de Serviço	4 a 10 pessoas
Tipo de Pegas	Metal

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, snack-bares e espaços de catering que necessitam de preparar pratos para partilhar. O Chef de um restaurante com 80 covers pode usar esta paellera para garantir uma confeção rápida e eficiente durante o serviço de almoço, enquanto o gestor de um serviço de catering aposta na sua versatilidade para eventos com menus variados, assegurando a qualidade e a apresentação do prato.

Porquê Escolher Este Equipamento

A paellera Orange de 38cm destaca-se pelo seu fabrico em aço esmaltado vitrificado, que assegura uma excelente retenção e distribuição de calor, crucial para a confeção perfeita de pratos como a paella. A sua versatilidade, com compatibilidade para vitrocerâmica, indução, gás e forno, permite uma adaptação total a diferentes equipamentos de cozinha profissional, otimizando o espaço e a funcionalidade. Com capacidade para 4 a 10 serviços, responde eficazmente às necessidades de estabelecimentos com diferentes volumes de produção.

Perguntas Frequentes

Qual o material desta paellera Orange?

Esta paellera é fabricada em aço esmaltado vitrificado, garantindo durabilidade e uma distribuição de calor homogénea.

Esta paellera é compatível com que tipos de fogão?

É especialmente adequada para vitrocerâmica e indução, mas também funciona em fogões a gás, oferecendo grande flexibilidade.

Quantas pessoas serve esta paellera de 38cm?

A gama de tamanhos desta paellera permite servir entre 4 a 10 comensais, tornando-a versátil para diferentes tamanhos de grupo.

Posso usar esta paellera no forno?

Sim, esta paellera é válida para utilização no forno, aumentando as suas possibilidades de confeção.

Qual a vantagem do aço esmaltado vitrificado para a confeção de paella?

O aço esmaltado vitrificado garante uma distribuição de calor uniforme e uma excelente retenção de temperatura, o que é essencial para uma confeção equilibrada e para obter o ponto perfeito do arroz na paella, evitando queimar ou cozinhar de forma desigual.