

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: 23/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Paelheira Profissional 36 cm Alumínio Fundido Indução

Informacoes do Produto

SKU:	IB461436	Modelo:	461436
Marca:	IBILI	EAN:	8411922437430

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	IBILI
Modelo	461436

EAN	8411922437430
Diâmetro	31–40 cm
Material	Alumínio

Descricao Resumida

Paelheira de 36 cm em alumínio fundido de 7 mm, ideal para indução e forno. Garante aquecimento uniforme e rápido. Inclui asas de silicone amovíveis para manuseamento seguro e limpeza fácil.

Descricao Completa

Esta paelheira profissional de 36 cm, fabricada em alumínio fundido de 7 mm de espessura, garante durabilidade e distribuição uniforme do calor. É compatível com todas as fontes de calor, incluindo indução e forno, otimizando a eficiência na cozinha profissional.

Características Técnicas

Diâmetro	36 cm
Material	Alumínio Fundido
Espessura	7 mm
Compatibilidade	Indução, Gás, Elétrica, Vitrocerâmica, Forno
Fundo	Difusor Full Induction com disco de aço 18%
Asas	Silicone amovíveis com toque suave

Aplicações Profissionais

Esta paelheira é ideal para restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, marisqueiras, tascas, e estabelecimentos de catering que necessitam de um utensílio robusto e versátil para a confeção de paellas, arroz e outros pratos de tacho. A sua compatibilidade com indução torna-a perfeita para cozinhas modernas e eficientes, enquanto a possibilidade de ir ao forno alarga as opções de preparação em qualquer cozinha profissional.

Paelheira — Principais Vantagens

- Construção em alumínio fundido de 7 mm que assegura durabilidade e resistência à deformação, mesmo sob uso intensivo.
- Fundo difusor Full Induction com disco de aço 18% para um aquecimento rápido e uniforme, resultando em poupança energética e resultados culinários consistentes.
- Versatilidade máxima, sendo apta para todas as fontes de calor, incluindo indução, gás, elétrica, vitrocerâmica e forno.
- Asas de silicone amovíveis com toque suave que proporcionam isolamento térmico, manuseamento seguro e facilitam a limpeza e arrumação.
- Distribuição homogênea do calor que evita pontos quentes, garantindo uma confeção perfeita dos alimentos.

Esta paelheira é compatível com fogões de indução?

Sim, esta paelheira possui um fundo difusor Full Induction com disco de aço 18%, garantindo total compatibilidade e eficiência em fogões de indução, além de gás, elétricos e vitrocerâmica.

Quais as vantagens do alumínio fundido para uma paelheira profissional?

O alumínio fundido de 7 mm de espessura confere à paelheira uma durabilidade excecional e resistência à deformação. Garante uma distribuição de calor muito uniforme, essencial para uma confeção precisa e consistente.

Posso utilizar esta paelheira no forno?

Sim, esta paelheira é apta para utilização em forno. Para tal, deve remover as asas de silicone amovíveis antes de a introduzir no forno, garantindo a sua integridade.

Como devo limpar as asas de silicone?

As asas de silicone são amovíveis, o que facilita a sua limpeza. Podem ser lavadas à mão com água e detergente neutro, ou na máquina de lavar louça, separadamente da paelheira.

Qual a espessura do material desta paelheira?

Esta paelheira é fabricada com alumínio fundido de 7 mm de espessura, o que contribui para a sua robustez, estabilidade e excelente capacidade de retenção e distribuição de calor.