

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

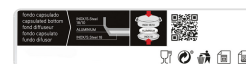
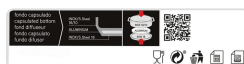


Paellera Inox 34 cm para Indução e Forno

Informacoes do Produto

SKU:	IB652234	Modelo:	652234
Marca:	IBILI	EAN:	8411922075298

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	IBILI
-------	-------

Modelo	652234
EAN	8411922075298
Diâmetro	31–40 cm
Material	Inox

Descricao Resumida

Paellera profissional em aço inoxidável 18/10 de 34 cm, ideal para indução e forno. Garante aquecimento uniforme e rápido para paellas e arroz, otimizando a eficiência na sua cozinha.

Descricao Completa

Prepare paellas autênticas e outros pratos com esta paellera de 34 cm em aço inoxidável de alta qualidade, ideal para cozinhas profissionais e restaurantes de média dimensão. O seu fundo difusor full induction garante aquecimento uniforme e rápido, otimizando o consumo energético e o tempo de confeção.

paellera inox — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável
Diâmetro	34 cm
Asas	Aço Inoxidável 18/10
Compatibilidade de Fogões	Vitrocerâmica, Indução, Gás, Elétrico
Utilização em Forno	Sim
Fundo	Difusor Full Induction (Aço 18%)
Capacidade de Serviço	2 a 9 pessoas

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, marisqueiras e estabelecimentos com ementas que incluam paella, servindo entre 2 a 9 comensais. Chefs de cozinha e gestores de F&B que procuram eficiência e resultados consistentes na preparação de pratos de arroz e outros que exijam uma base de calor uniforme.

Paellera Inox Premier 34cm — Principais Vantagens

Fabricada em aço inoxidável de alta qualidade com asas robustas em 18/10, esta paellera assegura durabilidade e resistência. O seu fundo difusor total de indução permite uma distribuição de calor homogênea e rápida, compatível com todos os tipos de fogão, incluindo indução, e segura para uso em forno, conferindo versatilidade na confeção de diversos pratos.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade de serviço desta paellera?

Esta paellera de 34 cm é adequada para preparar pratos para 2 a 9 pessoas.

Em que tipos de fogão posso utilizar esta paellera?

A paellera é compatível com vitrocerâmica, indução, gás e fogões elétricos, devido ao seu fundo difusor especial.

É possível usar esta paellera no forno?

Sim, esta paellera é válida para utilização em forno, aumentando a sua versatilidade na cozinha.

Que material constitui a paellera e as suas asas?

A paellera é fabricada em aço inoxidável de alta qualidade, e as suas asas são igualmente em aço inoxidável 18/10, garantindo durabilidade e segurança.

Qual a vantagem do fundo full induction?

O fundo difusor full induction, com um disco completo de aço 18%, assegura um aquecimento uniforme e rápido em toda a superfície, promovendo a eficiência energética e a qualidade na confeção.