

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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



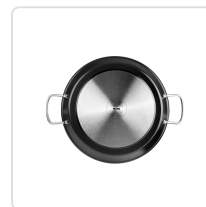
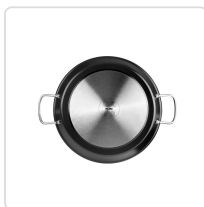
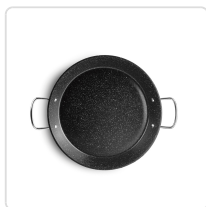
Hotelequip.pt

Paelheira Antiaderente Indução 38 cm Alumínio Fundido

Informacoes do Produto

SKU:	IB600838	Modelo:	600838
Marca:	IBILI	EAN:	8411922485097

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	IBILI
Modelo	600838

EAN	8411922485097
Diâmetro	31–40 cm
Material	Alumínio

Descricao Resumida

Paelheira de 38 cm em alumínio fundido com revestimento antiaderente PFOA-free. Fundo "Full Induction" para aquecimento rápido e uniforme em todos os fogões.

Descricao Completa

Prepare paellas autênticas e outros pratos de confecao rápida com esta paellera de 38 cm em alumínio fundido. O seu fundo difusor full induction assegura uma distribuição de calor uniforme e eficiente, otimizando o consumo energético em qualquer tipo de cozinha, incluindo indução. Ideal para restaurantes de cozinha espanhola, marisqueiras e unidades de catering.

paellera 38 cm — Características Técnicas

Material	Alumínio Fundido
Diâmetro	38 cm
Espessura	4-5 mm
Revestimento	Antiaderente de 3 camadas (Livre de PFOA)
Compatibilidade de Placa	Todas (incluindo indução)

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes de cozinha espanhola, tascas com ementas variadas e unidades de catering que preparam grandes volumes. Permite a confeção eficiente de paellas, arroz de marisco e outros pratos que beneficiam de uma cozedura uniforme e rápida, essenciais para o serviço em horários de pico.

Porquê Escolher Este Equipamento

Esta paellera de 38 cm destaca-se pela sua construção robusta em alumínio fundido com 4-5 mm de espessura, garantindo resistência à deformação e longevidade. O revestimento antiaderente de 3 camadas, isento de PFOA, assegura uma confeção saudável e facilita a limpeza. A base difusora full induction permite uma versatilidade total de utilização em qualquer fogão, otimizando o tempo e a energia na cozinha profissional.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade desta paellera de 38 cm?

A capacidade exata não é especificada, mas o diâmetro de 38 cm é adequado para servir 4 a 6 pessoas, dependendo da porção.

O revestimento antiaderente é seguro para a saúde?

Sim, o revestimento é de 3 camadas, livre de PFOA, garantindo uma confeção segura e respeitando o meio ambiente.

Esta paellera pode ser usada em fogões de indução?

Sim, o fundo difusor full induction garante compatibilidade com todos os tipos de fogões, incluindo indução, para um aquecimento rápido e uniforme.

Qual a durabilidade esperada deste equipamento?

A espessura de 4-5 mm em alumínio fundido confere grande resistência e estabilidade, evitando deformações e garantindo uma longa vida útil em cozinhas profissionais.

É fácil de limpar após o uso intensivo?

Sim, o revestimento antiaderente de 3 camadas facilita a libertação dos alimentos e simplifica o processo de limpeza, mesmo após o uso em cozinhas profissionais de alto volume.