

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 rápido
ao produto

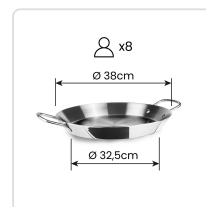
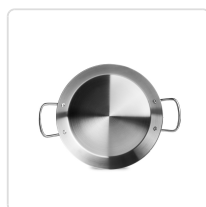


Paelheira Profissional 5 Camadas 30 cm para Cozinha

Informacoes do Produto

SKU:	IB655130	Modelo:	655130
Marca:	IBILI	EAN:	8411922479096

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	IBILI
Modelo	655130
EAN	8411922479096
Diâmetro	21–30 cm
Material	Inox

Descricao Resumida

Paelheira profissional de 30 cm com estrutura de 5 camadas (aço inoxidável e alumínio) para distribuição de calor rápida e uniforme. Compatível com todas as fontes de calor e apta para máquina de lavar loiça.

Descricao Completa

A paellera de 30 cm da coleção 5ply Element oferece distribuição de calor rápida e homogênea, ideal para preparar pratos saborosos em ambientes de cozinha profissional. Concebida com uma estrutura de 5 camadas — aço inoxidável 18/10 e três camadas de alumínio com núcleo 3003 — garante alta resistência térmica e mecânica para uso contínuo.

paellera profissional — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável, Alumínio
Diâmetro	30 cm
Construção	5 camadas (18/10 Inox + 3x Alumínio 3003)
Compatibilidade Fontes de Calor	Todas
Manutenção	Apta para máquina de lavar loiça

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes tradicionais portugueses e marisqueiras que servem paella ou arroz de marisco, garantindo uma confeção uniforme para cerca de 4-6 pessoas por ciclo. Em estabelecimentos de catering de média dimensão, permite preparar porções consistentes para eventos ou buffets, assegurando a qualidade em cada serviço.

Paellera 30cm — Principais Vantagens

A estrutura de 5 camadas desta paellera assegura uma dispersão térmica sem precedentes, eliminando pontos quentes e garantindo que os seus arrozes e mariscos cozinham de forma perfeita e homogénea. Ao não possuir recobrimentos químicos, oferece uma superfície de confeção segura e duradoura, mesmo em cozinhas profissionais com exigência de produção intensiva e lavagens frequentes em máquina.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade aproximada desta paellera de 30 cm?

Esta paellera de 30 cm é ideal para preparar porções para 4 a 6 pessoas, dependendo da dimensão das porções servidas.

É adequada para todos os tipos de fogão?

Sim, a paellera 5ply Element é compatível com todas as fontes de calor, incluindo indução, gás, elétrico e vitrocerâmica.

O material de 5 camadas afeta a limpeza?

Pelo contrário, a construção multicamada e a ausência de recobrimentos químicos tornam-na mais resistente e fácil de limpar. Além disso, é apta para máquina de lavar loiça profissional.

Quais são os benefícios do material de 5 camadas?

A estrutura de 5 camadas, com aço inoxidável 18/10 e alumínio 3003, assegura uma distribuição de calor extremamente rápida e uniforme, evitando o sobreaquecimento e garantindo uma confeção perfeita dos alimentos.

?

Esta paellera pode ser usada em indução?

Sim, devido à sua construção multicamada que inclui materiais condutores, esta paellera é totalmente compatível com placas de indução, bem como com outras fontes de calor.