

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 rapido
ao produto



Paellera Indução 38 cm Antiaderente

Informacoes do Produto

SKU:	IB410238	Modelo:	410238
Marca:	IBILI	EAN:	8411922078497

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	IBILI
Modelo	410238
EAN	8411922078497
Diâmetro	31–40 cm
Material	Alumínio

Descricao Resumida

Paellera de 38 cm em alumínio para indução, com revestimento antiaderente de 3 camadas. Compatível com todos os tipos de fogão e forno, ideal para 2 a 10 comensais.

Descricao Completa

Esta paellera Inducta de 38 cm, em alumínio com revestimento antiaderente de 3 camadas livre de PFOA, garante uma confeção uniforme e sem aderências. Ideal para cozinhas de indução e vitrocerâmica, é também segura para uso no forno, oferecendo versatilidade na preparação de pratos para 2 a 10 pessoas.

paellera indução — Características Técnicas

Material	Alumínio
Revestimento Antiaderente	3 camadas, livre de PFOA
Diâmetro	38 cm
Asas	Metálicas pretas
Compatibilidade de Cozinha	Indução, Vitrocerâmica, Gás, Elétrica
Uso em Forno	Sim
Capacidade de Serviço	2 a 10 comensais

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes de cozinha tradicional e marisqueiras que preparam paellas e outros arroz para grupos de 2 a 10 clientes. A sua versatilidade permite o uso em estabelecimentos com cozinhas de indução ou vitrocerâmica, como snack-bares ou espaços de catering, garantindo resultados perfeitos em cada serviço.

Porquê Escolher Este Equipamento

A paellera Inducta distingue-se pela sua construção em alumínio de alta qualidade e pelo revestimento antiaderente de 3 camadas, que assegura a não aderência dos alimentos e facilita a limpeza. A compatibilidade com múltiplas fontes de calor, incluindo indução e forno, confere-lhe uma flexibilidade essencial para qualquer cozinha profissional que vise a eficiência e a qualidade na confeção de pratos de arroz.

Perguntas Frequentes

Esta paellera é adequada para cozinhas de gás?

Sim, a paellera Inducta é compatível com todo o tipo de cozinhas, incluindo gás, indução e vitrocerâmica.

O revestimento antiaderente contém PFOA?

Não, o revestimento antiaderente de 3 camadas desta paellera é totalmente livre de PFOA, garantindo uma confeção mais saudável.

Qual a capacidade máxima de serviço desta paellera?

Esta paellera de 38 cm é adequada para servir entre 2 a 10 comensais, adaptando-se a diferentes necessidades de serviço.

Posso utilizar esta paellera no forno?

Sim, a paellera Inducta é válida para uso no forno, permitindo finalizar pratos ou manter a confeção aquecida com total segurança.

?

Quais as vantagens do material em alumínio?

?

O alumínio é um excelente condutor térmico, o que garante uma distribuição de calor rápida e uniforme por toda a superfície da paellera, resultando numa confeção mais eficiente e homogénea dos alimentos.