

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: 22/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Frigideira Paelha Aço Laminado Ø46cm Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	HE622308	Modelo:	HE622308
Marca:	HENDI	EAN:	8711369622308

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE622308
EAN	8711369622308

Descricao Resumida

Frigideira robusta HENDI de \varnothing 460mm em aço laminado, ideal para paelhas e pratos de arroz. Com duas pegas para manuseamento seguro e fácil transporte.

Descricao Completa

A distribuição uniforme do calor é crucial para a confecção de paelhas autênticas, e esta panela em aço laminado de \varnothing 460mm garante resultados consistentes, ideal para o rush do serviço. Com duas pegas robustas, facilita o manuseamento seguro desde a cozedura até à apresentação na mesa, otimizando a logística na cozinha profissional.

frigideira paelha — Frigideira Paella — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Diâmetro	\varnothing 460mm
Dimensões Totais (LxPxA)	565 x 465 x 40mm
Material	Aço laminado
Peso Líquido	1.91kg
Pegas	2

Aplicações Profissionais

Para o Chef de restaurante com foco em cozinha mediterrânica, esta panela é indispensável para preparar paelhas de grande dimensão, servindo diretamente à mesa para uma experiência autêntica. Em catering e eventos, permite a produção intensiva e o transporte seguro de pratos quentes, enquanto em churrasqueiras e tascas, oferece uma solução robusta para pratos de arroz e marisco.

Frigideira para Paelha — Principais Vantagens

A construção em aço laminado confere a esta panela uma durabilidade superior e uma excelente capacidade de retenção e distribuição de calor, essencial para cozinhar uniformemente. As duas pegas ergonómicas garantem um manuseamento seguro e confortável, mesmo quando cheia, facilitando o transporte do fogão para a área de serviço.

Como devo limpar e manter esta frigideira para prolongar a sua vida útil?

Após cada utilização, lave a frigideira com água quente e detergente suave, evitando esfregões abrasivos que possam danificar o aço laminado. Seque-a completamente para prevenir a ferrugem e, se possível, unte ligeiramente com óleo vegetal antes de guardar.

Qual a capacidade aproximada desta frigideira de ø460mm para paelha?

Uma frigideira de ø460mm é ideal para preparar paelhas que servem confortavelmente entre 8 a 12 pessoas, dependendo da porção. É uma dimensão versátil para restaurantes de médio porte ou eventos familiares.

Esta frigideira pode ser utilizada em qualquer tipo de fogão?

As frigideiras de aço laminado são geralmente compatíveis com fogões a gás e elétricos. Para fogões de indução, é necessário verificar a compatibilidade específica do fundo da panela, embora muitas frigideiras de paelha tradicionais não sejam otimizadas para indução.

As pegas aquecem durante a confeção?

Sim, uma vez que as pegas são do mesmo material que a frigideira, elas irão aquecer consideravelmente durante a cozedura. É fundamental utilizar luvas de forno ou pegas de silicone para manusear a panela em segurança e evitar queimaduras.

É possível usar esta frigideira no forno?

Sim, frigideiras de aço laminado sem componentes de plástico são geralmente seguras para uso em forno, o que é ideal para finalizar a paelha ou mantê-la quente. Certifique-se de que o tamanho da frigideira é compatível com o seu forno. ?