

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 para Paelha Profissional ø800mm em Aço Laminado para Grelhador

Informacoes do Produto

SKU:	HE622605	Modelo:	HE622605
Marca:	HENDI	EAN:	8711369622605

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
--------------	-------

Modelo	HE622605
EAN	8711369622605

Descricao Resumida

Frigideira profissional em aço laminado de Ø800mm, ideal para paellas de grande volume. Concebida para o grelhador a gás Fiesta 146804, garante distribuição uniforme de calor e durabilidade para uso intensivo em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Esta panela robusta em aço laminado, concebida para a confeção de paellas autênticas, garante uma distribuição uniforme do calor, essencial para o sabor e textura perfeitos em produções intensivas. O seu design otimizado para o grelhador a gás Fiesta 146804 assegura uma integração perfeita no seu equipamento de cozinha profissional, facilitando o serviço em momentos de maior afluência.

Paelheira profissional — Aplicações Profissionais

Para o Chef de restaurante que procura a excelência na paella, esta panela de grandes dimensões é ideal para eventos e menus especiais. O Gestor de Catering ou de churrasqueira encontrará neste utensílio a robustez necessária para servir grandes grupos, mantendo a qualidade e o sabor tradicional do arroz.

Aço Laminado de Alta Performance — Principais Vantagens

Fabricada em aço laminado de alta resistência, esta panela oferece durabilidade superior e excelente retenção térmica, crucial para cozinhar paellas de grande volume sem comprometer a qualidade. A sua compatibilidade específica com o grelhador a gás Fiesta 146804 elimina incertezas de adaptação, garantindo um desempenho otimizado e seguro em qualquer cozinha profissional.

Características Técnicas

Propriedade	Valor
Diâmetro	800 mm

Altura	50 mm
Comprimento Total (c/ pegas)	1010 mm
Peso Líquido	9,4 kg
Material	Aço laminado
Compatibilidade	Grelhador a gás Fiesta 146804

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

Após cada utilização, lave a frigideira com água quente e um detergente suave, evitando produtos abrasivos que possam danificar o aço laminado. Seque-a imediatamente e, para prevenir a ferrugem e manter as suas propriedades antiaderentes, aplique uma fina camada de óleo vegetal antes de guardar.

Esta frigideira é adequada para a confeção de paellas para quantos comensais?

Com um diâmetro de 800 mm, esta frigideira é ideal para preparar paellas de grande volume, servindo confortavelmente entre 20 a 30 porções, dependendo da generosidade das doses. É perfeita para eventos, catering ou restaurantes com alta procura.

Posso utilizar esta frigideira noutros tipos de grelhadores ou apenas no Fiesta 146804?

Embora seja otimizada para o grelhador a gás Fiesta 146804, devido às suas dimensões e design, pode ser utilizada noutros grelhadores ou fogões de grande porte que consigam acomodar o seu diâmetro de 800 mm e suportar o seu peso, garantindo sempre uma base estável e segura.

Qual a vantagem do aço laminado em comparação com outros materiais para paellas?

O aço laminado é valorizado pela sua excelente capacidade de condução e distribuição uniforme do calor, essencial para cozinhar o arroz de forma homogénea e criar a desejada "socarrat" (crosta tostada) no fundo da paella. Além disso, é um material robusto e durável, ideal para o uso intensivo em cozinhas profissionais.

É necessário algum tipo de preparação inicial antes da primeira utilização?

Sim, é recomendável "curar" ou temperar a frigideira antes da primeira utilização. Lave-a bem, seque-a e aplique uma fina camada de óleo vegetal, aquecendo-a em lume brando até o óleo fumer ligeiramente. Repita este processo algumas vezes para criar uma camada antiaderente natural e proteger o aço.

Esta paelheira é fabricada em aço laminado de alta qualidade, garantindo robustez e uma excelente resistência a altas temperaturas e ao uso intensivo em ambientes profissionais. A sua construção foi pensada para prolongar a vida útil do equipamento mesmo com utilização frequente.

É compatível com outros modelos de grelhadores ou apenas com o Fiesta 146804?

Esta frigideira para paelha foi especificamente concebida para ser utilizada com o grelhador a gás Fiesta 146804. Embora possa ser adaptável a outros grelhadores de dimensões compatíveis, o desempenho ideal é garantido com o modelo recomendado.

Esta frigideira para paelha foi especificamente concebida para ser utilizada com o grelhador a gás Fiesta 146804. Embora possa ser adaptável a outros grelhadores de dimensões compatíveis, o desempenho ideal é garantido com o modelo recomendado.

Como se deve realizar a limpeza e manutenção desta paelheira profissional?

Para a limpeza, recomenda-se lavar à mão com água quente e detergente suave, secando imediatamente após a lavagem para evitar a oxidação, especialmente por ser de aço laminado. Uma manutenção regular garante a longevidade e a higiene do equipamento.

Para a limpeza, recomenda-se lavar à mão com água quente e detergente suave, secando imediatamente após a lavagem para evitar a oxidação, especialmente por ser de aço laminado. Uma manutenção regular garante a longevidade e a higiene do equipamento.

Qual a capacidade de confeção de paelha numa frigideira com ø800mm?

Uma paelheira com um diâmetro de 800mm é ideal para a confeção de paelhas de grande volume, servindo confortavelmente entre 30 a 40 pessoas. É a solução perfeita para eventos de catering, buffets de hotel ou restaurantes com alta procura por este prato.

Uma paelheira com um diâmetro de 800mm é ideal para a confeção de paelhas de grande volume, servindo confortavelmente entre 30 a 40 pessoas. É a solução perfeita para eventos de catering, buffets de hotel ou restaurantes com alta procura por este prato.

Esta paelheira pode ser utilizada para outros tipos de confeções além da paelha?

Sim, embora ideal para paelhas, o seu design robusto e grande superfície de confeção tornam-na versátil para preparar outros pratos de grande volume, como arroz diversos, fritadas de marisco ou estufados. As suas duas pegas facilitam o manuseamento seguro na cozinha.

Sim, embora ideal para paelhas, o seu design robusto e grande superfície de confeção tornam-na versátil para preparar outros pratos de grande volume, como arroz diversos, fritadas de marisco ou estufados. As suas duas pegas facilitam o manuseamento seguro na cozinha.

?