

# 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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido  
ao produto



## Paelheira Profissional Esmaltada Ø245mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE622858	<b>Modelo:</b>	HE622858
<b>Marca:</b>	HENDI	<b>EAN:</b>	8711369622858

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HENDI
<b>Modelo</b>	HE622858
<b>EAN</b>	8711369622858

### Descricao Resumida

Paelheira profissional em aço esmaltado, ø245mm, ideal para confeccionar paelhas autênticas e guisados em cozinhas. Durável e fácil de limpar para o dia a dia.

## Descricao Completa

Concebida para o ambiente exigente das cozinhas profissionais, esta paelheira funda em aço laminado esmaltado de ø245mm é a solução ideal para confeções robustas e saborosas. A sua construção garante uma distribuição uniforme do calor, essencial para o desenvolvimento perfeito de paelhas e outros pratos de arroz. Durabilidade e uma limpeza simplificada são os pilares deste utensílio versátil.

### paelheira esmaltada — Características Técnicas

<b>Diâmetro do Produto</b>	245 mm
<b>Dimensões Aproximadas (LxPxA)</b>	295 x 240 x 70 mm
<b>Modelo</b>	Fundo
<b>Material</b>	Aço laminado esmaltado
<b>Peso Líquido</b>	0,48 kg

### Aplicações Profissionais

Esta paelheira esmaltada é indispensável para o Chef de cozinha que deseja criar paelhas autênticas com um toque tradicional, mantendo a eficiência no serviço. Ideal para restaurantes de cozinha mediterrânica, tascas que servem pratos de arroz diários, ou mesmo para o gestor de catering que necessita de um utensílio versátil para guisados e ensopados, assegurando sempre um resultado suculento e um empratamento convidativo.

### Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha desta paelheira profissional esmaltada distingue-se pela sua resistência e facilidade de manutenção. O aço laminado esmaltado não só confere uma estética clássica, como também protege contra a corrosão, prolongando a vida útil do equipamento mesmo em uso intensivo. A sua

superfície antiaderente natural e a capacidade de suportar altas temperaturas garantem uma confeção superior e uma limpeza rápida, otimizando o tempo da equipa na cozinha.

## **Perguntas Frequentes**

---

### **O esmalte desta paelheira é durável em cozinhas profissionais??**

*Sim, o aço laminado esmaltado é conhecido pela sua robustez e resistência ao uso contínuo, sendo uma escolha tradicional e fiável para as exigências diárias de uma cozinha profissional, desde que se sigam as boas práticas de utilização e limpeza.*

### **Como devo limpar esta paelheira esmaltada??**

*Para preservar o esmalte, recomenda-se lavar à mão com água morna e detergente suave, utilizando uma esponja não abrasiva. Evite esfregar com palha de aço ou produtos de limpeza agressivos que possam danificar a camada esmaltada.*

### **Qual a capacidade de serviço desta paelheira de ø245mm??**

*Uma paelheira com ø245mm, sendo um modelo fundo, é geralmente adequada para servir 2 a 3 porções generosas de paelha ou outros pratos. É ideal para refeições mais intimistas ou como complemento em buffets.*

### **Posso utilizar esta paelheira no forno??**

*Sim, as paelheiras em aço esmaltado são tipicamente seguras para usar no forno, o que as torna excelentes para finalizar paelhas, assar ou manter pratos quentes. Confirme sempre as recomendações do fabricante para temperaturas máximas.*

### **Para que tipo de fogões é esta paelheira compatível??**

*Esta paelheira em aço laminado esmaltado é versátil e compatível com a maioria dos fogões a gás e elétricos. Para indução, verifique a indicação específica no fundo do utensílio, embora muitos modelos de aço esmaltado sejam compatíveis.*