

# 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: 23/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Paelheira Profissional Ø550mm em Aço Carbono para Cozinhas

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE622353	<b>Modelo:</b>	622353
<b>Marca:</b>	HENDI	<b>EAN:</b>	8711369622353

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HENDI
<b>Modelo</b>	622353
<b>EAN</b>	8711369622353

## Descricao Resumida

Paelheira profissional redonda de 550mm em aço carbono, perfeita para cozinhar grandes volumes. Garante distribuição de calor superior e manuseamento seguro.

## Descricao Completa

Concebida para a produção de grandes volumes, esta paelheira de 550mm em aço carbono é a solução ideal para cozinhas profissionais que procuram robustez e uma distribuição de calor superior. As suas pegas de dimensão generosa garantem um manuseamento seguro e eficiente, mesmo durante o pico do serviço, facilitando a confeção de pratos tradicionais como paellas e arrozos diversos.

### Frigideira Paella — Paelheira profissional — Características Técnicas

Propriedade	Valor
<b>Diâmetro da Paelheira</b>	550 mm
<b>Altura da Paelheira</b>	60 mm
<b>Dimensões Gerais (L x P x A)</b>	715 x 552 x 65 mm (inclui pegas)
<b>Material</b>	Aço carbono
<b>Peso Líquido</b>	3,623 kg
<b>Peso Bruto</b>	3,623 kg
<b>Compatibilidade Máquina Loixa</b>	Não aplicável (não pode ser lavada na máquina)

## Aplicações Profissionais

---

Esta paelheira de grande diâmetro é indispensável para o Chef Executivo de restaurantes de cozinha tradicional portuguesa ou mediterrânica que necessita de preparar paellas autênticas e arroz para grupos numerosos. É igualmente adequada para empresas de catering em eventos, cozinhas de hotéis com buffets ou até para snack-bares e tascas com ementas diversificadas que apostam na confeção ao vivo para atrair clientes.

## Paelheira em Aço Carbono — Porquê Escolher Este Equipamento

---

A escolha do aço carbono confere a esta paelheira uma capacidade de aquecimento rápido e uniforme, essencial para o sucesso de uma boa paella, promovendo a formação da desejada "socarrat" no fundo. A sua dimensão generosa de 7550mm minimiza a necessidade de cozinhar em várias painelas, otimizando o tempo e a eficiência na cozinha. As pernas robustas, integradas no design, asseguram um transporte seguro do fogão para a área de serviço, mesmo quando a paelheira está cheia.

## Perguntas Frequentes

---

### Qual a capacidade aproximada desta paelheira de 7550mm??

*Embora a capacidade em litros não seja fornecida, uma paelheira com 7550mm de diâmetro e 60mm de altura é ideal para servir entre 8 a 10 porções generosas de paella ou arroz. Este tamanho é perfeito para estabelecimentos que servem pratos para partilhar ou para eventos de média dimensão.*

### Como devo realizar a limpeza e manutenção da paelheira em aço carbono??

*Após cada utilização, lave a paelheira à mão com água quente e sabão neutro, evitando esfregões abrasivos. Seque-a completamente e aplique uma fina camada de óleo vegetal para prevenir a ferrugem, pois não é adequada para lavagem na máquina de loiça. Um bom "cura" inicial e manutenção regular aumentam a sua durabilidade.*

### É possível utilizar esta paelheira em qualquer tipo de fogão??

*Esta paelheira em aço carbono é versátil e compatível com a maioria dos tipos de fogões profissionais, incluindo gás e elétricos. Para um aquecimento ideal, especialmente dada a sua dimensão, recomenda-se o uso em queimadores de paelheira ou fogões de grande diâmetro com distribuição uniforme de calor.*

### O material em aço carbono é durável para uso intensivo em restaurantes??

*Sim, o aço carbono é um material extremamente robusto e durável, amplamente valorizado em cozinhas profissionais pela sua resistência a altas temperaturas e excelente retenção de calor. Com a manutenção adequada, esta paelheira terá uma longa vida útil, suportando o ritmo exigente de*

*restaurantes e serviços de catering.*

**As pegas da paelheira permanecem frias durante a confeção??**

*Uma vez que as pegas são fabricadas no mesmo material da paelheira, o aço carbono, elas irão aquecer durante o uso. É fundamental utilizar luvas térmicas ou pegas de proteção ao manusear a paelheira, garantindo a segurança do pessoal da cozinha durante o processo de confeção e transporte.*