

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: 16/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Paellera 28 cm Alumínio com Antiaderente para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	PJP124028	Modelo:	P124028
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661124287

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P124028
EAN	8421661124287

Descricao Resumida

Paellera profissional de 28 cm em alumínio com revestimento antiaderente de alta resistência. Garante distribuição de calor uniforme e fácil limpeza para uso intensivo em cozinhas.

Descricao Completa

Esta paellera de 28 cm em alumínio com revestimento antiaderente foi concebida para uso intensivo em cozinhas profissionais, garantindo uma distribuição uniforme do calor e facilidade na confeção de arroz e outros pratos.

Características Técnicas

Material	Alumínio
Revestimento	Antiaderente (PFOA-free)
Cor	Metálico
Diâmetro	28 cm
Largura	34.8 cm
Profundidade	29 cm
Altura	9 cm
Peso	1.09 kg
Cabos	Aço Inoxidável

Aplicações Profissionais

Esta paellera é ideal para restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, marisqueiras, tascas, e estabelecimentos de catering que necessitam de um utensílio robusto para a confeção de paellas, arroz de marisco, e outros pratos de arroz. Adequada também para cantinas e hotéis com serviço de buffet.

Paellera Profissional — Principais Vantagens

- Distribuição de calor excepcionalmente uniforme em toda a base, essencial para uma confeção perfeita.
- Revestimento antiaderente de alta performance, livre de PFOA, que facilita a libertação dos alimentos e a limpeza.
- Construção em alumínio robusto, que confere durabilidade ao equipamento e leveza para manuseamento.
- Cabos ergonómicos em aço inoxidável, que proporcionam um manuseamento seguro e confortável.

- Design de base larga e pouco profunda, otimizado para a confecção de paellas e pratos de arroz.

Qual a durabilidade do revestimento antiaderente em uso profissional?

O revestimento antiaderente desta paellera foi desenvolvido para uso profissional intensivo, oferecendo uma resistência superior ao desgaste e mantendo as suas propriedades por um longo período, desde que sejam seguidas as instruções de uso e limpeza.

Esta paellera é compatível com que tipos de fontes de calor?

A paellera de alumínio é compatível com fogões a gás e elétricos. Para fogões de indução, é necessário verificar a compatibilidade específica do equipamento, pois o alumínio puro não é magnético.

Como deve ser feita a limpeza e manutenção para prolongar a vida útil?

Recomenda-se a limpeza manual com água morna e detergente suave, utilizando uma esponja não abrasiva. Evite utensílios metálicos que possam danificar o revestimento antiaderente e seque bem após a lavagem.

Os cabos em aço inoxidável aquecem durante a confecção?

Os cabos em aço inoxidável são projetados para minimizar a retenção de calor. No entanto, em uso prolongado ou com fontes de calor muito intensas, é sempre aconselhável utilizar luvas de proteção para maior segurança.

Qual a capacidade aproximada de porções para esta paellera de 28 cm?

Uma paellera de 28 cm de diâmetro é geralmente adequada para preparar 2 a 4 porções, dependendo da quantidade de ingredientes e do tamanho das porções desejadas. É ideal para pequenas produções ou pratos individuais.