

# Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca  
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido  
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/06/2026

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

## Paellera Alumínio 40 cm com Asas Inox - 10 Litros

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	PJP115340	<b>Modelo:</b>	P115340
<b>Marca:</b>	Pujadas	<b>EAN:</b>	8421661153409

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Pujadas
<b>Modelo</b>	P115340
<b>EAN</b>	8421661153409

### Descricao Resumida

Paellera profissional de 40 cm de diâmetro e 10 L de capacidade, em alumínio puro extra forte com fundo reforçado e asas de aço inoxidável. Ideal para cozinhas exigentes.

## Descricao Completa

Esta paellera profissional de 40 cm de diâmetro, fabricada em alumínio puro extra forte, assegura uma distribuição de calor eficiente e uniforme. O fundo reforçado garante durabilidade e desempenho em cozinhas de alta exigência.

### Paellera Alumínio Profissional — Paellera de Alumínio 40cm — Paellera Alumínio — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Alumínio
Cor	Metálico
Largura (com asas)	54.1 cm
Diâmetro	40 cm
Altura	8.6 cm
Capacidade	10 L
Peso	3.16 kg

### Aplicações Profissionais

Esta paellera é um utensílio essencial para cozinhas profissionais que procuram eficiência na confeção de pratos de grande volume. Ideal para restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, marisqueiras, hotéis com serviço de buffet, cantinas empresariais e serviços de catering. Perfeita para preparar paellas, arroz de marisco, cataplanas ou outros pratos que exijam uma cozedura uniforme e em grande escala.

### Paellera Alumínio — Principais Vantagens

- **Condutividade Térmica Superior:** O alumínio puro extra forte garante uma distribuição de calor rápida e uniforme, otimizando o tempo de confeção e a qualidade dos pratos.
- **Durabilidade Reforçada:** Fabricada com chapas de até 5 mm de espessura e fundo reforçado, resiste a deformações e ao uso intensivo em ambientes profissionais.
- **Higiene e Segurança:** O exterior polido facilita a limpeza e previne a acumulação de bactérias. As asas tubulares de aço inoxidável são robustas e isolantes do calor.
- **Eficiência Energética:** O contacto total com a fonte de calor, devido ao fundo reforçado, maximiza o rendimento energético e reduz os custos operacionais.

#### **Qual a capacidade real desta paellera?**

Esta paellera tem uma capacidade de 10 litros, sendo adequada para preparar refeições para grupos médios a grandes em cozinhas profissionais.

#### **Pode ser utilizada em qualquer tipo de fogão?**

Sim, o fundo reforçado garante contacto total com a fonte de calor, sendo compatível com a maioria dos fogões profissionais, incluindo gás e elétricos.

#### **As asas de aço inoxidável aquecem durante a utilização?**

As asas tubulares de aço inoxidável são projetadas para serem robustas e isolantes do calor, proporcionando um manuseamento mais seguro durante a confeção.

#### **Como se garante a durabilidade do produto em uso intensivo?**

A paellera é fabricada em alumínio puro extra forte com chapas de até 5 mm de espessura e um fundo reforçado que previne deformações, assegurando uma longa vida útil em cozinhas profissionais.

#### **É fácil de limpar e manter a higiene?**

Sim, o exterior polido do alumínio evita a acumulação de bactérias e facilita a limpeza, contribuindo para a manutenção dos padrões de higiene exigidos em cozinhas profissionais.