

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

Paellera Profissional Aço Polido 42 cm - Gás, Vitro, Indução

Informacoes do Produto

SKU:	PJP994142	Modelo:	P994142
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661634816

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P994142
EAN	8421661634816

Descricao Resumida

Paellera profissional de 42 cm em aço polido de espessura extra, compatível com gás, vitrocerâmica e indução. Garante distribuição uniforme de calor e durabilidade.

Descricao Completa

Esta paellera profissional de 42 cm, fabricada em aço polido de espessura reforçada, foi concebida para uma distribuição uniforme do calor e alta resistência em cozinhas exigentes.

Paellera Valenciana — Paellera — Características Técnicas

Material	Aço polido
Diâmetro	42 cm
Espessura	Extra
Cor das Asas	Preto
Compatibilidade	Gás, Vitrocerâmica, Indução

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, marisqueiras, e estabelecimentos de catering que servem paellas ou arroz. Adequada também para cozinhas de hotéis e cantinas que necessitem de preparar grandes volumes de alimentos.

Paellera Aço — Principais Vantagens

A sua construção em aço polido de espessura extra confere-lhe uma durabilidade superior e resistência a altas temperaturas. A base ampla garante uma distribuição uniforme do calor, essencial para uma confeção perfeita. A compatibilidade com gás, vitrocerâmica e indução oferece grande versatilidade de uso, enquanto as asas ergonómicas facilitam o manuseamento seguro.