

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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Paellera Aço Polido 50 cm para Gás, Lenha e Forno

Informacoes do Produto

SKU:	PJP994050	Modelo:	P994050
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661994507

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P994050
EAN	8421661994507

Descricao Resumida

Paellera profissional de 50 cm em aço polido, ideal para gás, lenha e forno. Garante distribuição uniforme do calor e durabilidade para uso intensivo em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Esta paellera profissional em aço polido de 50 cm de diâmetro garante uma distribuição uniforme do calor, crucial para a confeção de paellas autênticas. A sua construção robusta assegura durabilidade em cozinhas profissionais.

paellera profissional — Paellera Valenciana — Paellera Aço — Características Técnicas

Material	Aço polido
Diâmetro	50 cm
Largura (com asas)	61 cm
Altura	5 cm
Peso	2.23 kg
Compatibilidade	Gás, lenha, forno
Asas	Tipo laço, cor vermelha
Montagem	Fornecida montada — pronta a instalar

Aplicações Profissionais

Esta paellera de 50 cm é ideal para restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, marisqueiras, churrasqueiras, cantinas, serviços de catering para eventos e até food trucks ou roulotes que sirvam pratos de arroz. A sua versatilidade permite a confeção de paellas, arroz de marisco, arroz de pato e outros pratos que exijam uma base ampla e distribuição homogénea de calor.

Paellera Profissional — Principais Vantagens

- Distribuição uniforme do calor para resultados culinários consistentes e sem pontos frios.
- Construção em aço polido de alta resistência que garante durabilidade e longevidade em ambientes de cozinha exigentes.
- Versatilidade de uso com diversas fontes de calor, incluindo gás, lenha e forno.
- Asas de bucle vermelhas que proporcionam um manuseamento seguro e estável.
- Interior liso que facilita significativamente a limpeza e manutenção diária.