

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: 04/07/2026

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



Acesso rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Paellera Inox 45 cm Indução 12L para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	PJP205045	Modelo:	P205045
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661205450

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P205045
EAN	8421661205450

Descricao Resumida

Paellera profissional em aço inoxidável 18/10, 45 cm de diâmetro e 12L de capacidade.
Base sanduíche para indução, aquecimento rápido e uniforme.

Descricao Completa

Esta paellera profissional em aço inoxidável 18/10 com 45 cm de diâmetro e 12 litros de capacidade é ideal para confeção em indução, garantindo aquecimento rápido e distribuição uniforme do calor.

Paellera Inox — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável 18/10
Cor	Metálico
Largura	64 cm
Profundidade	47 cm
Altura	10 cm
Diâmetro	45 cm
Capacidade	12 L
Peso	5.68 kg
Compatibilidade	Indução, Gás, Vitrocerâmica, Elétrico
Base	Sanduíche com núcleo de alumínio

Aplicações Profissionais

A paellera de indução é adequada para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, marisqueiras e churrasqueiras, até cantinas empresariais e hotéis que servem grandes volumes. Perfeita para preparar paellas, arroz, massas e outros pratos que exigem aquecimento uniforme e controlo preciso da temperatura.

Paellera Inox — Principais Vantagens

Construção robusta em aço inoxidável 18/10 para durabilidade superior. Base sanduíche com núcleo de alumínio para aquecimento rápido e distribuição homogénea do calor. Compatível com todas as fontes de calor, incluindo indução. Asas fortes para manuseamento seguro e confortável. Interior liso que facilita a limpeza e manutenção.

Esta paellera pode ser utilizada em fogões a gás e elétricos, além da indução?

Sim, esta paellera é compatível com todas as fontes de calor, incluindo fogões a gás, elétricos, vitrocerâmica e, claro, indução, oferecendo máxima versatilidade na sua cozinha.

Qual a vantagem da base sanduíche?

A base sanduíche com núcleo de alumínio garante um aquecimento excepcionalmente rápido e uma distribuição de calor uniforme por toda a superfície, essencial para uma confeitaria perfeita e consistente dos seus pratos.

Como se limpa esta paellera?

O interior liso em aço inoxidável 18/10 permite uma limpeza rápida e eficiente, sendo também resistente à corrosão e fácil de manter higienizado, ideal para o ritmo de uma cozinha profissional.

É adequada para grandes volumes de produção?

Com 45 cm de diâmetro e 12 litros de capacidade, esta paellera é ideal para cozinhas profissionais que necessitam de preparar pratos em grandes quantidades, como em cantinas, hotéis ou restaurantes com alta procura.

As asas são seguras para manusear a paellera cheia?

Sim, as duas asas robustas foram concebidas para proporcionar um agarre confortável e seguro, mesmo quando a paellera está cheia e pesada, facilitando o transporte e manuseamento na cozinha.