

# 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 rapido  
ao produto



## Paellera de Aço Esmaltado Vitrificado 34 cm para Indução e Forno

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	IB917134	<b>Modelo:</b>	917134
<b>Marca:</b>	IBILI	<b>EAN:</b>	8411922068672

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	IBILI
<b>Modelo</b>	917134
<b>EAN</b>	8411922068672

### Descricao Resumida

Paellera de 34 cm em aço esmaltado vitrificado, compatível com indução, vitrocerâmica, gás e forno. Ideal para 4 a 10 doses em cozinhas profissionais.

## Descricao Completa

Esta paellera de 34 cm, fabricada em aço esmaltado vitrificado, é projetada para uma distribuição uniforme do calor, sendo compatível com todos os tipos de fontes de calor, incluindo indução e forno.

### Características Técnicas

<b>Material</b>	Aço Esmaltado Vitrificado
<b>Diâmetro</b>	34 cm
<b>Compatibilidade</b>	Indução, Vitrocerâmica, Gás, Elétrica, Forno
<b>Capacidade</b>	4 a 10 doses

### Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, marisqueiras, tascas, e estabelecimentos de catering que servem pratos como paella, arroz de marisco ou outros arrozes. A sua versatilidade permite a utilização em cozinhas profissionais de hotéis, cantinas e eventos, adaptando-se a diferentes métodos de confeção.

### Paellera — Principais Vantagens

- Construção robusta em aço esmaltado vitrificado para durabilidade e resistência.
- Compatibilidade total com todas as fontes de calor, incluindo placas de indução e forno.
- Distribuição uniforme do calor para uma confeção eficiente e resultados consistentes.
- Fácil de limpar e manter, otimizando o tempo na cozinha profissional.
- Permite servir entre 4 a 10 doses, adaptando-se a diferentes necessidades de serviço.

#### Esta paellera é compatível com placas de indução?

Sim, esta paellera é totalmente compatível com placas de indução, além de vitrocerâmica, gás e elétricas. ?

**Qual o material de fabrico e as suas vantagens?**

É fabricada em aço esmaltado vitrificado, um material que oferece excelente durabilidade, resistência a altas temperaturas e uma distribuição de calor eficiente para uma confeção homogénea.

**Quantas doses de paella consigo preparar com esta paellera?**

Esta paellera de 34 cm é adequada para preparar entre 4 a 10 doses, dependendo da porção servida.

**Posso utilizar esta paellera no forno?**

Sim, esta paellera é apta para utilização em forno, o que a torna versátil para finalizar pratos ou mantê-los quentes.

**Como devo limpar e manter esta paellera?**

Devido ao seu revestimento esmaltado, a limpeza é simples. Recomenda-se lavar à mão com água morna e detergente suave, evitando esfregões abrasivos para preservar o esmalte.