

# 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

## Wok Profissional em Aço Ø710mm com Pegas para Cozinha

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE626504	<b>Modelo:</b>	HE626504
<b>Marca:</b>	HENDI	<b>EAN:</b>	8711369626504

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HENDI
<b>Modelo</b>	HE626504
<b>EAN</b>	8711369626504

### Descricao Resumida

Wok profissional em chapa de aço de 1,5 mm de espessura e Ø710 mm, ideal para cozinhas de alta intensidade. Equipado com pegas para manuseamento seguro e eficiente.

## Descricao Completa

Este wok profissional, fabricado em chapa de aço robusta de 1,5 mm de espessura, oferece uma superfície de confeitura ampla e eficiente com 710 mm de diâmetro, ideal para saltear e fritar rapidamente em ambientes de alta exigência.

### wok profissional — Características Técnicas

<b>Diâmetro</b>	710 mm
<b>Altura</b>	220 mm
<b>Espessura da Chapa</b>	1,5 mm
<b>Material</b>	Aço
<b>Peso Líquido</b>	5,81 Kg
<b>Com Pegas</b>	Sim

### Aplicações Profissionais

Este wok é uma ferramenta essencial para restaurantes asiáticos, churrasqueiras, food trucks, cantinas e qualquer cozinha profissional que necessite de preparar grandes volumes de alimentos de forma rápida e eficiente. Ideal para saltear vegetais, carnes, massas e para frituras profundas, adaptando-se a ementas variadas, desde a cozinha tradicional portuguesa com um toque de fusão até pratos internacionais.

### Wok Profissional — Principais Vantagens

- **\*\*Durabilidade Superior:\*\*** Fabricado em chapa de aço de 1,5 mm, garante resistência e uma longa vida útil mesmo com uso intensivo.
- **\*\*Distribuição de Calor Otimizada:\*\*** O material e a forma do wok permitem uma distribuição uniforme do calor, essencial para uma confeitura rápida e homogênea.

- **\*\*Capacidade Elevada:\*\*** O diâmetro de 710 mm é ideal para cozinhar grandes porções, otimizando o tempo de serviço em cozinhas movimentadas.
- **\*\*Manuseamento Seguro:\*\*** Equipado com pegas robustas para um transporte e manuseamento mais seguro e confortável, mesmo quando o wok está cheio.
- **\*\*Versatilidade na Confeção:\*\*** Perfeito para uma vasta gama de técnicas culinárias, desde saltar a fritar, permitindo a criação de pratos diversos.

#### **Qual o material deste wok?**

Este wok é fabricado em chapa de aço de 1,5 mm de espessura, um material robusto e durável, ideal para o uso intensivo em cozinhas profissionais.

#### **Este wok é adequado para que tipo de fogão?**

Este wok foi concebido para uso profissional em fogões e suportes de wok de alta potência, garantindo uma distribuição de calor eficiente para confeção rápida.

#### **Como devo realizar a manutenção e limpeza do wok?**

Para a manutenção, é recomendável lavar o wok à mão com água quente e uma escova, evitando detergentes abrasivos. Após a lavagem, seque-o imediatamente e aplique uma fina camada de óleo vegetal para evitar a ferrugem e manter a sua superfície antiaderente natural.

#### **Qual a espessura da chapa de aço?**

A chapa de aço deste wok tem uma espessura de 1,5 mm, o que confere ao utensílio uma robustez e durabilidade excecionais para o uso contínuo em ambientes profissionais.

#### **Este wok inclui pegas?**

Sim, este wok está equipado com pegas, facilitando o seu manuseamento e transporte seguro durante a confeção e serviço em cozinhas profissionais.