

# 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



## Frigideira Cobre Indução ø240mm para Cozinha Profissional

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE607060	<b>Modelo:</b>	HE607060
<b>Marca:</b>	HENDI	<b>EAN:</b>	8711369607060

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HENDI
<b>Modelo</b>	HE607060
<b>EAN</b>	8711369607060

### Descricao Resumida

Frigideira de ø240mm com construção de 3 camadas (aço inox, alumínio, cobre) para distribuição de calor uniforme. Compatível com indução e cabos rebitados. Ideal para cozinhas profissionais.

## Descricao Completa

Esta frigideira de ø240mm, com construção robusta de três camadas (aço inoxidável, alumínio e cobre), assegura uma distribuição de calor uniforme e é compatível com indução, ideal para cozinhas profissionais.

### frigideira cobre profissional — Características Técnicas

<b>Diâmetro</b>	240 mm
<b>Altura</b>	50 mm
<b>Peso Líquido</b>	0,98 kg
<b>Construção</b>	3 camadas: Aço Inoxidável (0,4 mm), Alumínio (1,5 mm), Cobre (0,4 mm)
<b>Compatibilidade</b>	Indução
<b>Fixação dos Cabos</b>	Rebitada

### Aplicações Profissionais

Esta frigideira é uma escolha robusta e eficiente para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, tascas e cafés com cozinha, até cozinhas de hotéis e serviços de catering. A sua compatibilidade com indução e a distribuição uniforme de calor tornam-na ideal para a confeção de pratos que exigem controlo preciso da temperatura, como salteados, ovos, peixe e pequenas porções de carne. O seu acabamento em cobre também a torna adequada para servir diretamente à mesa em ambientes que valorizam a estética.

### Frigideira Cobre Indução — Principais Vantagens

- **Aquecimento Rápido e Uniforme:** A construção em três camadas com alumínio e cobre garante uma excelente condutividade térmica, aquecendo rapidamente e distribuindo o calor de forma homogénea por toda a superfície.

- **Versatilidade de Utilização:** Compatível com todos os tipos de fogões, incluindo indução, o que a torna adaptável a qualquer cozinha profissional moderna.
- **Durabilidade Superior:** A combinação de aço inoxidável, alumínio e cobre confere à frigideira uma resistência elevada ao desgaste e à corrosão, assegurando uma longa vida útil.
- **Design Funcional e Estético:** Os cabos rebitados oferecem segurança e manuseamento confortável, enquanto o acabamento em cobre proporciona um toque de elegância, ideal para cozinhas abertas ou para servir.
- **Eficiência Energética:** A rápida e eficiente transmissão de calor contribui para a redução do consumo de energia durante a confecção.

## Perguntas Frequentes

---

### Esta frigideira é adequada para todos os tipos de fogões?

Sim, a sua construção de três camadas torna-a compatível com todos os tipos de fontes de calor, incluindo fogões a gás, elétricos, vitrocerâmicos e, crucialmente, de indução.

### Qual a vantagem da construção em três camadas?

A construção em três camadas (aço inoxidável, alumínio e cobre) combina as melhores propriedades de cada material: o cobre e o alumínio para uma excelente condutividade e distribuição uniforme do calor, e o aço inoxidável para durabilidade e facilidade de limpeza, além de garantir a compatibilidade com indução.

### Como devo limpar e manter esta frigideira de cobre?

Recomenda-se a lavagem manual com água morna e detergente suave. Para manter o brilho exterior do cobre, pode ser necessário polir ocasionalmente com um produto específico para cobre. Evite abrasivos que possam danificar a superfície.

### É possível utilizar esta frigideira para servir à mesa?

Sim, o seu acabamento exterior em cobre confere-lhe uma estética apelativa que a torna ideal para a apresentação de pratos diretamente na mesa, especialmente em restaurantes que valorizam a experiência visual do cliente.

?

### Qual a espessura total da frigideira e porque é importante?

A espessura total é de 2,5 mm (0,4 mm aço inox + 1,5 mm alumínio + 0,4 mm cobre). Esta espessura é crucial para garantir uma excelente retenção e distribuição de calor, prevenindo pontos quentes e assegurando uma confeitaria mais consistente e eficiente dos alimentos.