

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 Profissional Alumínio ?240mm, 2L, Fundo Indução

Informacoes do Produto

SKU:	HE838501	Modelo:	HE838501
Marca:	HENDI	EAN:	8711369838501

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE838501
EAN	8711369838501

Descricao Resumida

Frigideira profissional de 240 mm de diâmetro e 2L de capacidade, em alumínio com fundo de indução sem costura. Compatível com todas as fontes de calor e cabo que se mantém frio.

Descrição Completa

Esta frigideira de 240 mm de diâmetro e 2 litros de capacidade é construída em alumínio durável com um fundo de indução sem costura, garantindo uma distribuição uniforme do calor para resultados de confeitura consistentes em qualquer cozinha profissional.

Características Técnicas

Diâmetro	240 mm
Altura da frigideira	50 mm
Capacidade	2 L
Peso Líquido	0,76 kg
Material do Corpo	Alumínio
Material do Cabo	Aço inoxidável
Tipo de Fundo	Indução sem costura
Compatibilidade	Todas as fontes de calor (incluindo indução)
Característica do Cabo	Oco, mantém-se frio

Aplicações Profissionais

Ideal para a confeitura diária em restaurantes de bairro, snack-bares, tascas, roulotes e food trucks. Adequada para saltear legumes, fritar ovos, preparar molhos ou pequenas porções de carne e peixe em cozinhas profissionais com diversas fontes de calor, incluindo placas de indução.

Frigideira Profissional — Principais Vantagens

- Construção com materiais duráveis para uso intensivo.

- Fundo de indução sem costura para máxima eficiência energética e compatibilidade.
- Adequada para todas as fontes de calor, oferecendo versatilidade na cozinha.
- Cabo oco em aço inoxidável que se mantém frio ao toque, aumentando a segurança e o conforto.

Esta frigideira é compatível com placas de indução?

Sim, esta frigideira possui um fundo de indução sem costura, sendo totalmente compatível com placas de indução, além de outras fontes de calor como gás, elétricas e vitrocerâmicas.

Qual o material principal da frigideira?

O corpo da frigideira é fabricado em alumínio, conhecido pela sua excelente condutividade térmica e durabilidade, enquanto o cabo é em aço inoxidável.

O cabo da frigideira aquece durante a utilização?

Não, o cabo oco em aço inoxidável foi concebido para se manter frio ao toque, mesmo durante a confeção, proporcionando maior segurança e conforto ao manusear.

Qual a capacidade e diâmetro desta frigideira?

Esta frigideira tem um diâmetro de 240 mm e uma capacidade de 2 litros, sendo adequada para a preparação de porções médias em cozinhas profissionais.

É uma frigideira adequada para uso intensivo em restaurantes?

Sim, a sua construção com materiais duráveis e o fundo de indução robusto tornam-na ideal para o uso contínuo e exigente em ambientes de restauração profissional.