

# 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



## Frigideira Profissional Inox Ø28cm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE838600	<b>Modelo:</b>	HE838600
<b>Marca:</b>	HENDI	<b>EAN:</b>	8711369838600

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HENDI
<b>Modelo</b>	HE838600
<b>EAN</b>	8711369838600

### Descricao Resumida

Frigideira profissional em inox Ø28cm, 2.7L. Fundo Sandwich para calor uniforme. Cabo ergonómico. Ideal para cozinhas exigentes.

## Descricao Completa

Desenhada para cozinhas profissionais exigentes, esta frigideira de 28cm de diâmetro e 2.7 litros de capacidade combina um design robusto com funcionalidades que otimizam o processo de confeção. O cabo ergonómico em aço inoxidável, com soldadura reforçada em vários pontos, permanece frio ao toque durante a utilização, garantindo segurança e conforto. O fundo tipo Sandwich, encapsulado com alumínio entre camadas de aço inoxidável, assegura uma distribuição de calor uniforme e eficiente, sendo compatível com todos os tipos de fogão, incluindo indução.

## Frigideira Profissional — Características Técnicas

<b>Diâmetro</b>	280 mm
<b>Capacidade</b>	2,7 Litros
<b>Dimensões (Comp. x Alt.)</b>	505 x 50 mm
<b>Material</b>	Aço Inoxidável
<b>Peso Líquido</b>	0,95 kg
<b>Acabamento</b>	Acetinado (exterior)
<b>Compatibilidade de Fogão</b>	Todos os tipos, incluindo indução

## Aplicações Profissionais

Esta frigideira é uma ferramenta essencial para qualquer cozinha profissional, desde restaurantes a hotéis e serviços de catering. Ideal para a confeção de uma vasta gama de pratos que exigem controlo preciso da temperatura, como salteados rápidos, selagem de carnes ou a preparação de molhos. A sua durabilidade e facilidade de limpeza tornam-na uma escolha prática para o uso diário intensivo, garantindo eficiência durante os picos de serviço.

## Porquê Escolher Este Equipamento

---

A combinação de materiais de alta qualidade e um design focado na performance faz desta frigideira um investimento valioso para a sua cozinha. O fundo Sandwich garante uma excelente retenção e distribuição de calor, evitando pontos quentes e assegurando uma cozedura homogénea. As pegas soldadas e ergonómicas oferecem um manuseamento seguro e confortável, mesmo durante longos períodos de utilização. O acabamento acetinado em aço inoxidável não só confere um aspeto profissional, como também facilita a higienização, cumprindo as rigorosas normas de segurança alimentar.

## Perguntas Frequentes

---

### Qual a manutenção recomendada para esta frigideira?

*Recomenda-se a lavagem manual com água morna e detergente neutro, utilizando uma esponja macia para preservar o acabamento acetinado. Evite o uso de produtos abrasivos ou palha de aço. Após a lavagem, seque bem o equipamento para evitar manchas de calcário.*

### É seguro usar esta frigideira em fogões de indução?

*Sim, o fundo tipo Sandwich encapsulado com aço inoxidável confere propriedades magnéticas, tornando esta frigideira totalmente compatível com fogões de indução, além de outros tipos de fogão.*

### Qual a dimensão ideal desta frigideira para um restaurante?

*Com 28cm de diâmetro e 2.7L de capacidade, esta frigideira é versátil para porções individuais ou preparações de média escala, sendo adequada para menus com diversos pratos que requerem cocção em frigideira.*

### O cabo solda aguenta altas temperaturas?

*Sim, o cabo em aço inoxidável é soldado em vários pontos e concebido para se manter frio ao toque durante o uso normal em cozinhas profissionais, assegurando um manuseamento seguro.*

### Qual o benefício do fundo tipo Sandwich?

*O fundo tipo Sandwich encapsulado, combinando alumínio e aço inoxidável, garante uma distribuição de calor excepcionalmente uniforme, evitando pontos de sobreaquecimento e promovendo uma cozedura mais eficiente e consistente dos alimentos.*