

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

Frigideira Profissional Inox Ø32cm Indução

Informacoes do Produto

SKU:	HE838617	Modelo:	HE838617
Marca:	HENDI	EAN:	8711369838617

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE838617
EAN	8711369838617

Descricao Resumida

Frigideira Profissional Inox Ø32cm, 3.6L. Fundo "Sandwich" para indução. Cabo isolado. Ideal para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Eleve a sua arte culinária com a Frigideira Profissional Inox Ø32cm, concebida para cozinhas que exigem performance e durabilidade. O seu fundo "Sandwich" encapsulado, com uma camada de alumínio entre duas de aço inox, garante uma distribuição de calor excecionalmente uniforme, ideal para técnicas de confeção precisas e eficientes em fogões de indução e outros. O cabo longo em aço inoxidável, com solda multiponto, permanece agradavelmente frio ao toque, proporcionando segurança e conforto durante o uso contínuo, mesmo nos momentos de maior afluência no seu restaurante ou hotel.

Frigideira Profissional Inox — Principais Vantagens

Esta frigideira destaca-se pela sua construção robusta em aço inoxidável de alta qualidade, assegurando uma longa vida útil e resistência à corrosão. O design inteligente do cabo ergonómico minimiza a transferência de calor, permitindo um manuseamento seguro sem a necessidade de panos ou luvas. A sua superfície acetinada confere um acabamento profissional que se mantém ao longo do tempo, ideal para ambientes de cozinha de alta exigência.

Aplicações Profissionais

Perfeita para restaurantes, hotéis e serviços de catering que necessitam de uma ferramenta fiável para uma vasta gama de preparações, desde saltear vegetais a selar carnes. A sua generosa dimensão de 32cm de diâmetro torna-a ideal para servir múltiplos clientes durante o serviço, otimizando o tempo de preparação e garantindo a consistência dos pratos. A capacidade de 3.6L permite confeccionar porções generosas, respondendo às necessidades de estabelecimentos com um elevado volume de serviço.

Características Técnicas

Diâmetro	320 mm
Altura	50 mm
Capacidade	3.6 L

Material	Aço Inoxidável (com fundo sandwich encapsulado)
Compatibilidade de Aquecimento	Indução, Gás, Elétrico, Vitrocerâmica
Comprimento Total (com cabo)	545 mm
Peso Líquido	1.44 kg
Acabamento	Exterior acetinado

Perguntas Frequentes

Esta frigideira pode ser usada em fogões de indução??

Sim, esta frigideira foi concebida com um fundo "Sandwich" encapsulado que a torna perfeitamente compatível com a cozedura por indução, bem como com outras fontes de calor como gás, elétrico e vitrocerâmica.

Qual a capacidade desta frigideira em litros??

A frigideira tem uma capacidade de 3.6 litros, sendo ideal para confeccionar porções generosas de alimentos, adequada para cozinhas profissionais com elevada demanda.

O cabo da frigideira aquece muito??

O cabo é feito em aço inoxidável e possui uma construção oca com solda multiponto, projetado para se manter significativamente mais frio durante a utilização, permitindo um manuseamento seguro e confortável.

Como devo limpar e manter esta frigideira profissional??

Para uma limpeza eficaz, utilize água quente, detergente neutro e uma esponja macia. Evite produtos abrasivos ou palha de aço para preservar o acabamento acetinado. Pode ser lavada na máquina de lavar loiça profissional, garantindo sempre uma secagem completa para evitar manchas.

Qual a dimensão total desta frigideira, incluindo o cabo??

As dimensões aproximadas totais do produto, incluindo o cabo, são 545mm de comprimento por 50mm de altura, oferecendo um bom alcance e manuseamento durante a confeção.