

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 Antiaderente Profissional ø24cm

Informacoes do Produto

SKU:	HE835401	Modelo:	HE835401
Marca:	HENDI	EAN:	8711369835401

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE835401
EAN	8711369835401

Descricao Resumida

Frigideira profissional ø24cm com revestimento antiaderente Teflon® Platinum Plus.
Fundo sandwich compatível com indução e cabo ergonómico em inox.

Descricao Completa

Eleve a sua arte culinária com esta frigideira antiaderente de 24cm, concebida para chefs exigentes que procuram durabilidade e desempenho superior. O revestimento Teflon® Platinum Plus garante uma libertação de alimentos impecável e facilita a limpeza, enquanto o cabo ergonómico em aço inoxidável, fixado com rebites sólidos, oferece um manuseamento seguro e confortável, mesmo durante longos períodos de utilização em cozinhas profissionais.

frigideira antiaderente profissional — Características Técnicas

Revestimento	Teflon® Platinum Plus
Material do Cabo	Aço Inoxidável
Fixação do Cabo	Rebitado
Fundo Sandwich	Aço Inoxidável / Alumínio / Aço Inoxidável
Compatibilidade com Indução	Sim
Dimensões Totais (CxLxA)	490x250x45mm
Diâmetro do Produto	240mm
Peso Líquido	0,95kg
Resistência	Ácidos

Aplicações Profissionais

Ideal para cozinhas de restaurantes, hotéis e serviços de catering, esta frigideira de 24cm é perfeita para a confeção de uma vasta gama de pratos, desde salteados rápidos a preparações mais delicadas. O fundo em sanduíche distribui o calor uniformemente, garantindo um cozimento homogéneo e eficiente, enquanto a superfície antiaderente assegura que os alimentos não adiram,

permitindo uma preparação mais saudável e simplificando a limpeza após o serviço.

Porquê Escolher Este Equipamento

A construção robusta com fundo em sanduíche (aço/alumínio/aço) oferece durabilidade excepcional e compatibilidade com fogões de indução, adaptando-se a qualquer ambiente de cozinha profissional. A superfície antiaderente Teflon® Platinum Plus não só previne que os alimentos colem, como também facilita a limpeza, otimizando o tempo da sua equipa durante os períodos de maior movimento. O design do cabo, com isolamento térmico inteligente e fixação rebitada, garante segurança e conforto, mesmo em cozinhas de alta exigência.

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem do revestimento Teflon® Platinum Plus?

O revestimento Teflon® Platinum Plus assegura uma excelente performance antiaderente, permitindo cozinhar com menos gordura e facilitando significativamente a limpeza após cada utilização.

Esta frigideira pode ser utilizada em fogões de indução?

Sim, o fundo em sanduíche de aço inoxidável/alumínio/aço inoxidável torna esta frigideira totalmente compatível com todos os tipos de fogões, incluindo indução.

Como é a durabilidade do cabo?

O cabo em aço inoxidável é longo, oco para reduzir a transferência de calor e fixado com rebites sólidos, garantindo uma aderência segura e duradoura mesmo em uso profissional intensivo.

Qual a dimensão ideal desta frigideira para um restaurante?

Com um diâmetro de 24cm, esta frigideira é versátil para porções individuais ou preparações de menor volume, sendo ideal para restaurantes com menus variados ou para equipas que necessitam de flexibilidade no serviço.

Como devo limpar esta frigideira após o uso?

Recomenda-se a lavagem manual com água morna e detergente neutro para preservar o revestimento antiaderente. Evite utensílios abrasivos e palha de aço para garantir a longevidade do produto.