

# 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 Antiaderente Ø32 cm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE835609	<b>Modelo:</b>	HE835609
<b>Marca:</b>	HENDI	<b>EAN:</b>	8711369835609

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HENDI
<b>Modelo</b>	HE835609
<b>EAN</b>	8711369835609

### Descricao Resumida

Frigideira profissional 32cm com revestimento antiaderente Teflon® Platinum Plus. Fundo em sanduíche para indução. Cabo em inox para segurança e conforto.

## Descricao Completa

Eleve a sua arte culinária com esta frigideira profissional de 32 cm de diâmetro, concebida para a máxima performance em cozinhas profissionais. O seu revestimento antiaderente Teflon® Platinum Plus garante que os alimentos deslizam sem esforço, facilitando a preparação de pratos delicados e minimizando a necessidade de gordura. O cabo longo em aço inoxidável, fixado com rebites robustos, oferece uma pega segura e confortável, mantendo a sua mão afastada do calor intenso, enquanto a construção em sanduíche (aço inox/alumínio/aço inox) assegura uma distribuição uniforme do calor e compatibilidade com fogões de indução.

### frigideira profissional antiaderente — Frigideira Antiaderente — Principais Vantagens

A superfície antiaderente Teflon® Platinum Plus permite uma confeção mais saudável e uma limpeza incrivelmente fácil, poupando tempo valioso na sua cozinha. O fundo em sanduíche distribui o calor de forma homogénea, evitando pontos quentes e garantindo resultados consistentes, seja para selar carnes ou saltear vegetais. A robustez do aço inoxidável confere durabilidade e resistência a ácidos, tornando esta frigideira um investimento a longo prazo para qualquer estabelecimento de restauração.

### Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, hotéis e cozinhas industriais que exigem equipamento fiável e de alto desempenho. A sua dimensão generosa (ø320mm) é perfeita para preparar porções maiores durante os períodos de maior movimento, como o serviço de almoço ou jantar. A facilidade de limpeza e a resistência a ácidos tornam-na adequada para o uso contínuo e para cumprir rigorosos padrões de higiene alimentar.

### Características Técnicas

<b>Diâmetro</b>	320 mm
<b>Altura</b>	55 mm

<b>Material do Corpo</b>	Aço Inoxidável com Revestimento Antiaderente Teflon® Platinum Plus
<b>Material do Cabo</b>	Aço Inoxidável
<b>Construção do Fundo</b>	Sanduíche (Aço Inox / Alumínio / Aço Inox)
<b>Adequação a Fogões</b>	Todos os tipos, incluindo Indução
<b>Peso Líquido</b>	1,61 kg
<b>Dimensões Totais (C x L x A)</b>	600 x 330 x 55 mm
<b>Resistência</b>	Resistente a ácidos

## Porquê Escolher Este Equipamento

---

A combinação de materiais de alta qualidade, o revestimento antiaderente de performance superior e o design ergonómico fazem desta frigideira a escolha ideal para chefs que procuram durabilidade, eficiência e facilidade de uso. O fundo colado a alto impacto garante a integridade estrutural e a longevidade do equipamento, mesmo sob uso intensivo. A sua versatilidade em diferentes fontes de calor, incluindo indução, assegura uma adaptação perfeita a qualquer cozinha profissional moderna.

## Perguntas Frequentes

---

### Qual a principal vantagem do revestimento Teflon® Platinum Plus?

*Este revestimento de alta performance garante uma excelente antiaderência, permitindo cozinhar com menos gordura, mantendo os alimentos intactos e facilitando significativamente a limpeza após o uso.*

### Esta frigideira pode ser usada em fogões de indução?

*Sim, o fundo em sanduíche de aço inoxidável/alumínio/aço inoxidável foi concebido para ser compatível com todos os tipos de fogões, incluindo os de indução, garantindo uma distribuição uniforme do calor.*

### Como devo limpar e manter esta frigideira?

*Recomenda-se lavar à mão com água morna e detergente neutro, utilizando uma esponja macia para não danificar o revestimento antiaderente. Evite utensílios abrasivos ou metálicos.*

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

*Com um diâmetro de 32 cm e uma altura de 5.5 cm, esta frigideira é ideal para preparar porções generosas de alimentos, sendo particularmente útil durante os serviços de pico em restaurantes com*

*um volume médio a elevado de clientes.*

**O cabo longo em aço inoxidável aquece durante o uso?**

*O design inteligente do cabo e a sua fixação por rebites foram pensados para minimizar a transferência de calor, permitindo uma manipulação mais segura e confortável durante a confeção.*