

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 Ø24cm

Informacoes do Produto

SKU:	HE835432	Modelo:	HE835432
Marca:	HENDI	EAN:	8711369835432

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE835432
EAN	8711369835432

Descricao Resumida

Frigideira profissional em inox Ø24cm com fundo triplo em sanduíche. Ideal para cozinhas profissionais, oferece aquecimento uniforme e pegas seguras.

Descricao Completa

Eleve a sua experiência culinária com esta frigideira profissional em aço inoxidável, concebida para os chefs mais exigentes. A sua construção robusta e o fundo em sanduíche garantem uma distribuição uniforme do calor, essencial para um controlo de temperatura preciso em qualquer preparação. Ideal para cozinhas profissionais que procuram durabilidade e desempenho excecional.

Frigideira Profissional Inox Ø24cm — Principais Vantagens

Desfrute de uma confeção superior graças ao fundo triplo em sanduíche (aço inoxidável/alumínio/aço inoxidável), que otimiza a condução de calor e a compatibilidade com placas de indução. As pegas ergonómicas em aço inoxidável permanecem frescas, permitindo um manuseamento seguro mesmo durante longos períodos de utilização, enquanto a resistência a ácidos e a facilidade de limpeza asseguram uma manutenção prática e higiénica.

Aplicações Profissionais

Perfeita para restaurantes, hotéis e serviços de catering, esta frigideira é uma ferramenta indispensável para saltear, fritar e cozinhar uma vasta gama de pratos. A sua construção de alta qualidade suporta o uso intensivo em ambientes de cozinha profissional, garantindo resultados consistentes desde o serviço de almoço até ao jantar de gala.

Características Técnicas

Diâmetro	240 mm
Altura	45 mm
Material	Aço Inoxidável com Fundo em Sanduíche (Alumínio)
Pega	Aço Inoxidável Oco, Longa e Ergonómica

Compatibilidade com Placas de Indução	Sim
Resistência a Ácidos	Sim
Dimensões Gerais Aproximadas	500x250x45mm
Peso Líquido	0,88 kg

Perguntas Frequentes

Qual a vantagem do fundo em sanduíche nesta frigideira profissional?

O fundo em sanduíche, composto por aço inoxidável e alumínio, garante uma excelente e uniforme distribuição de calor, prevenindo pontos quentes e permitindo um cozimento mais homogêneo. Além disso, a camada exterior de aço inoxidável confere-lhe magnetismo, tornando-a compatível com placas de indução.

É seguro manusear esta frigideira durante a confeção?

Sim, a frigideira possui pegas sólidas em aço inoxidável, concebidas de forma inteligente para minimizar a transferência de calor. Isto permite um manuseamento seguro e confortável, mesmo quando a frigideira está quente, essencial em ambientes de cozinha profissional com ritmo acelerado.

Que tipo de manutenção requer esta frigideira profissional?

Esta frigideira é resistente a ácidos e fácil de limpar, o que simplifica a sua manutenção. Recomenda-se a lavagem após cada utilização com água morna e detergente neutro, utilizando uma esponja não abrasiva para preservar o acabamento.

Qual a adequação desta frigideira para serviços com grande volume de trabalho?

A sua construção robusta em aço inoxidável e o design focado na durabilidade tornam-na ideal para uso profissional contínuo. A combinação de aquecimento eficiente e pegas seguras permite que a sua equipa trabalhe com agilidade e segurança, mesmo durante os períodos de maior movimento.

Este modelo de frigideira inclui tampa?

Não, este modelo específico de frigideira é fornecido sem tampa. Foi concebida para aplicações onde a cobertura não é necessária, como saltear ou fritar rapidamente, permitindo um controlo direto sobre o processo de confeção.