

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 Inox Ø28cm Fundo Sandwich

Informacoes do Produto

SKU:	HE835531	Modelo:	HE835531
Marca:	HENDI	EAN:	8711369835531

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE835531
EAN	8711369835531

Descricao Resumida

Frigideira profissional Ø28cm com fundo tripla camada (inox/alumínio/inox) para distribuição uniforme de calor. Ideal para cozinhas profissionais e fogões de indução. Pegas seguras e fácil limpeza.

Descricao Completa

Prepare as suas refeições com eficiência e durabilidade incomparáveis. Esta frigideira profissional, com 28cm de diâmetro, foi concebida para suportar os desafios de uma cozinha profissional. O seu fundo tripla camada (inox/alumínio/inox) garante uma distribuição de calor uniforme e rápida, ideal para evitar pontos de sobreaquecimento e assegurar a confeção perfeita dos seus pratos, sendo ainda compatível com fogões de indução. As pegas sólidas em aço inoxidável mantêm-se frescas durante o uso, proporcionando conforto e segurança, mesmo durante os serviços mais intensos. Resistente a ácidos e incrivelmente fácil de limpar, esta frigideira é um investimento a longo prazo para a sua cozinha profissional.

Frigideira Profissional — Principais Vantagens

A construção em aço inoxidável garante máxima durabilidade e resistência à corrosão e a ácidos, assegurando uma longa vida útil. O fundo em sanduíche de inox-alumínio-inox oferece uma condutividade térmica superior, permitindo um aquecimento rápido e homogéneo, essencial para a qualidade da confeção em restaurantes e hotéis. As pegas ergonómicas e rebitadas em aço inoxidável minimizam a transferência de calor, garantindo um manuseamento seguro e confortável mesmo em altas temperaturas.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, hotéis, serviços de catering e cozinhas profissionais que exigem performance e fiabilidade. Permite a confeção de uma vasta gama de pratos, desde salteados rápidos a estufados lentos, adaptando-se perfeitamente a serviços contínuos e aos horários de pico. A sua versatilidade estende-se a todos os tipos de fogões, incluindo indução, tornando-a uma adição valiosa a qualquer estação de cozinha profissional.

Características Técnicas

Diâmetro	280 mm
Altura	50 mm

Dimensões Externas (L x P x A)	545 x 295 x 50 mm
Material	Aço Inoxidável (Fundo Tripla Camada: Inox/Alumínio/Inox)
Peso Líquido	1,24 kg
Compatibilidade com Fogões	Todos os tipos, incluindo Indução
Resistência a Ácidos	Sim

Perguntas Frequentes

Esta frigideira é adequada para fogões de indução?

Sim, o fundo tripla camada com aço inoxidável garante total compatibilidade com todos os tipos de fogões, incluindo os de indução.

Como devo limpar esta frigideira profissional?

Graças ao aço inoxidável de alta qualidade, esta frigideira é muito fácil de limpar. Pode ser lavada à mão com detergente neutro ou colocada na máquina de lavar loiça industrial para uma limpeza mais eficiente.

Qual o principal benefício do fundo em sanduíche?

O fundo tripla camada (inox/alumínio/inox) assegura uma distribuição de calor excepcionalmente uniforme, prevenindo o sobreaquecimento localizado e garantindo uma confeção mais controlada e eficiente dos alimentos.

O cabo em aço inoxidável aquece durante o uso?

Não, o design inteligente e a montagem sólida das pegas foram concebidos para minimizar a transferência de calor, permitindo um manuseamento seguro mesmo durante longos períodos de utilização.

Qual o tamanho ideal de cozinha para esta frigideira?

Com 28cm de diâmetro, esta frigideira é ideal para porções médias a grandes, sendo perfeitamente adequada para restaurantes, hotéis e serviços de catering que necessitam de versatilidade e capacidade para o serviço.