

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 Ø32cm Fundo Triplo

Informacoes do Produto

SKU:	HE835630	Modelo:	HE835630
Marca:	HENDI	EAN:	8711369835630

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE835630
EAN	8711369835630

Descricao Resumida

Frigideira profissional Ø32cm em aço inox com fundo triplo. Distribuição de calor uniforme, ideal para cozinhas profissionais. Resistente e fácil de limpar.

Descricao Completa

Eleve a sua arte culinária com esta frigideira profissional de Ø32cm, concebida para chefs que exigem performance e durabilidade. O seu fundo triplo, composto por camadas de aço inoxidável e alumínio, garante uma distribuição de calor uniforme e rápida, evitando pontos quentes e assegurando uma confeção perfeita dos alimentos. A construção robusta em aço inoxidável, incluindo o cabo oco ergonómico, oferece resistência à corrosão e facilidade de limpeza, ideal para o ritmo acelerado de cozinhas profissionais. Ideal para restaurantes, hotéis e serviços de catering que procuram eficiência e resultados consistentes.

Frigideira Profissional — Características Técnicas

Diâmetro	320 mm
Altura	55 mm
Dimensões Totais (L x P x A)	605x335x55 mm
Peso Líquido	1,62 kg
Material	Aço Inoxidável com fundo triplo (Aço Inox/Alumínio/Aço Inox)
Compatibilidade com Placas de Indução	Sim
Resistência a Ácidos	Sim

Aplicações Profissionais

Esta frigideira é a ferramenta ideal para a confeção de uma vasta gama de pratos em ambientes de restauração de alta exigência. A sua excelente capacidade de retenção e distribuição de calor torna-

a perfeita para saltear vegetais, grelhar carnes, preparar molhos delicados e até mesmo para finalizar pratos que requerem um controlo preciso da temperatura. A sua construção robusta garante longevidade mesmo com uso intensivo diário em cozinhas de restaurantes, hotéis, e serviços de catering.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha desta frigideira profissional garante um investimento em qualidade e performance. O seu fundo triplo de alta performance proporciona uma eficiência energética superior e resultados de cozinhado mais uniformes, essenciais para manter a consistência nos pratos servidos. O design ergonómico da pega sólida, fixada de forma a minimizar a transferência de calor, assegura um manuseamento seguro e confortável, mesmo durante longos períodos de utilização. A resistência a ácidos e a facilidade de limpeza são características adicionais que otimizam o tempo e os recursos na sua cozinha profissional.

Perguntas Frequentes

Como limpar esta frigideira profissional para garantir a sua longevidade?

Recomenda-se a limpeza manual com água morna e um detergente neutro. Evite o uso de esponjas abrasivas ou produtos de limpeza agressivos que possam danificar o acabamento em aço inoxidável. Após a lavagem, seque bem o produto para prevenir manchas de água.

Este fundo triplo é realmente compatível com todas as placas de indução?

Sim, o fundo triplo com camadas de aço inoxidável exterior confere propriedades magnéticas, garantindo total compatibilidade com placas de indução.

Qual a capacidade em litros desta frigideira?

Embora a capacidade exata em litros não seja explicitamente fornecida, as suas dimensões de Ø320mm de diâmetro por 55mm de altura permitem confeccionar porções generosas, adequadas para um serviço profissional.

O cabo oco em aço inoxidável aquece durante o uso?

O cabo foi concebido com uma forma inteligente de montagem que minimiza a transferência de calor, tornando-o mais seguro e confortável de manusear durante a confeção.

Que tipo de alimentos são ideais para confeccionar nesta frigideira?

A sua versatilidade permite confeccionar desde carnes e peixes a vegetais salteados e molhos. A distribuição uniforme do calor é excelente para selar carnes, garantindo um exterior crocante e um interior suculento.