

# 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



Hotelequip.pt

## Frigideira para Paella ?340mm em Aço Carbono com 2 Pegas

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE622100	<b>Modelo:</b>	622100
<b>Marca:</b>	HENDI	<b>EAN:</b>	8711369622100

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HENDI
<b>Modelo</b>	622100
<b>EAN</b>	8711369622100

## Descricao Resumida

Frigideira para paella de 340mm em aço de carbono, com duas pegas para manuseamento seguro. Ideal para cozinhas profissionais que exigem durabilidade e distribuição uniforme de calor.

## Descricao Completa

Esta frigideira para paella de 340mm, fabricada em aço de carbono robusto, é ideal para a confeção de pratos tradicionais e outras preparações que exigem distribuição uniforme de calor e durabilidade em ambientes de cozinha profissional.

### Frigideira Paella — Características Técnicas

<b>Material</b>	Aço de carbono
<b>Diâmetro</b>	340 mm
<b>Altura</b>	50 mm
<b>Dimensões Totais (C x L x A)</b>	450 x 342 x 46 mm
<b>Peso Líquido</b>	0,92 kg
<b>Pegas</b>	2
<b>Lavagem</b>	Não apta para máquina de lavar loiça

### Aplicações Profissionais

Esta frigideira é uma ferramenta essencial para restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, marisqueiras e estabelecimentos de catering que servem paellas e arroz diversos. É igualmente

útil em cantinas e refeitórios para a confeção de grandes quantidades de alimentos, bem como em rouletes e food trucks que necessitem de uma superfície de confeção robusta e versátil.

## Frigideira para Paella — Principais Vantagens

- **Construção Robusta:** Fabricada em aço de carbono, garante durabilidade e excelente retenção de calor para uma confeção eficiente.
- **Distribuição Uniforme:** O material e o design asseguram uma distribuição homogénea do calor, crucial para paellas e outros pratos que exigem cozedura precisa.
- **Manuseamento Seguro:** Equipada com duas pegas grandes, facilita o transporte e manuseamento seguro mesmo quando cheia.
- **Versatilidade:** Ideal não só para paellas, mas também para fritar, saltear e cozinhar outros pratos em grandes volumes.

### Qual o material desta frigideira?

Esta frigideira é fabricada em aço de carbono, um material conhecido pela sua robustez e excelente capacidade de condução e retenção de calor.

### Pode ser lavada na máquina de lavar loiça?

Não, esta frigideira não é apta para lavagem em máquina de lavar loiça. Recomenda-se a lavagem manual para preservar o material e a sua durabilidade.

### Qual o diâmetro da frigideira?

A frigideira possui um diâmetro de 340 mm, sendo adequada para a confeção de porções médias a grandes de paella ou outros pratos.

### É adequada para que tipo de cozinhas?

É ideal para cozinhas profissionais em restaurantes, marisqueiras, cantinas, serviços de catering e até mesmo para uso em food trucks, devido à sua robustez e versatilidade.

### Quantas pegas tem e qual a sua utilidade?

A frigideira está equipada com duas pegas grandes, que permitem um manuseamento mais seguro e estável, facilitando o transporte e o serviço, especialmente quando a frigideira está cheia.