

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



Wok 3 Camadas Aço Inoxidável ø360mm Fundo Plano

Informacoes do Produto

SKU:	HE839003	Modelo:	HE839003
Marca:	HENDI	EAN:	8711369839003

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE839003
EAN	8711369839003

Descricao Resumida

Wok profissional de $\varnothing 360$ mm com estrutura de 3 camadas (aço inoxidável e alumínio) para aquecimento rápido e distribuição uniforme do calor. Cabo oco em inox.

Descricao Completa

Este wok profissional de $\varnothing 360$ mm é construído com uma estrutura de 3 camadas, combinando aço inoxidável e alumínio para garantir um aquecimento rápido e uma distribuição de calor excepcional em qualquer cozinha de produção.

Características Técnicas

Diâmetro	$\varnothing 360$ mm
Altura	90 mm
Diâmetro do Fundo	$\varnothing 145$ mm (plano)
Material Interior	Aço inoxidável 18/8 (0,4 mm)
Material Intermédio	Alumínio (1,5 mm)
Material Exterior	Aço inoxidável 18/0 (0,5 mm)
Cabo	Oco em aço inoxidável
Peso Líquido	1,87 kg

Aplicações Profissionais

Este wok é uma ferramenta versátil e indispensável para diversas cozinhas profissionais. É ideal para restaurantes asiáticos, churrasqueiras, snack-bares, food trucks, e cantinas que necessitam de saltear vegetais, carnes ou massas rapidamente. A sua construção robusta também o torna adequado para uso em hotéis e serviços de catering, onde a durabilidade e a eficiência são cruciais para a produção diária.

Wok Profissional — Principais Vantagens

- **Aquecimento Rápido e Uniforme:** A estrutura de 3 camadas garante que o calor se distribua de forma homogênea por toda a superfície, evitando pontos quentes e assegurando uma confeitura consistente.
- **Durabilidade Excepcional:** A combinação de aço inoxidável 18/8 e 18/0 com alumínio confere ao wok uma alta resistência ao desgaste e à corrosão, prolongando a sua vida útil em ambientes de uso intensivo.
- **Eficiência Energética:** O núcleo de alumínio permite um aquecimento mais rápido, reduzindo o tempo de confeitura e o consumo de energia.
- **Cabo Ergonómico:** O cabo oco em aço inoxidável proporciona uma pega segura e confortável, facilitando o manuseamento mesmo quando o wok está cheio.
- **Versatilidade:** O fundo plano de $\varnothing 145\text{mm}$ torna-o compatível com uma vasta gama de fontes de calor, incluindo indução.

Este wok é compatível com fogões de indução?

Sim, o wok possui uma camada exterior de aço inoxidável 18/0, que é magnética e compatível com placas de indução, além de fogões a gás e elétricos.

Qual a principal vantagem da construção de 3 camadas?

A estrutura de 3 camadas (aço inoxidável, alumínio, aço inoxidável) permite um aquecimento muito mais rápido e uma distribuição de calor excepcionalmente uniforme por toda a superfície do wok, otimizando a confeitura.

Como devo limpar e manter este wok para prolongar a sua vida útil?

Após cada utilização, lave o wok com água quente e detergente suave. Evite esfregões abrasivos que possam danificar a superfície. Seque-o completamente para prevenir manchas de água e guarde-o em local seco.

Este wok inclui tampa?

Não, este modelo de wok é fornecido sem tampa. As tampas são geralmente vendidas separadamente para permitir a escolha do tipo e material mais adequado à sua necessidade.

É adequado para fritar por imersão ou apenas para saltar?

Embora seja excelente para saltar devido à sua forma e distribuição de calor, este wok também pode ser utilizado para fritar por imersão, especialmente para pequenas porções, dada

a sua profundidade de 90mm.