

# 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 Sauté Antiaderente Titânio Ø280mm Profissional

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE629505	<b>Modelo:</b>	HE629505
<b>Marca:</b>	HENDI	<b>EAN:</b>	8711369629505

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HENDI
<b>Modelo</b>	HE629505
<b>EAN</b>	8711369629505

### Descricao Resumida

Frigideira sauté profissional com revestimento antiaderente Whitford® Xylan, diâmetro Ø280mm. Ideal para cozinhas exigentes e diversas fontes de calor. Fácil de limpar.

## Descricao Completa

Concebida para o ritmo acelerado das cozinhas profissionais, esta frigideira sauté com revestimento antiaderente Titânio Ø280mm assegura uma condução térmica excepcional e uma performance duradoura. Ideal para confeções que exigem precisão e uniformidade, garantindo resultados superiores no seu serviço diário.

### frigideira sauté profissional — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Diâmetro	280 mm
Dimensões (CxLxA)	582 x 292 x 80 mm
Peso Líquido	1,183 kg
Material	Alumínio com revestimento de Titânio
Revestimento Antiaderente	Whitford® Xylan
Fontes de Calor Compatíveis	Gás, Cerâmica, Elétrico
Cabo	Design "Stay-Cool" ergonómico

### Aplicações Profissionais

Esta frigideira é uma peça fundamental para qualquer Chef ou cozinheiro que procure versatilidade e eficácia. É ideal para a confeção de pratos como risotos, salteados de legumes frescos, carnes brancas ou ovos em restaurantes com ementa diária, snack-bares e pastelarias com serviço de refeições. A sua adaptabilidade a diferentes fontes de calor torna-a perfeita para cozinhas onde o espaço ou as infraestruturas podem variar, desde estabelecimentos de bairro a cozinhas de cantinas.

## Porquê Escolher Esta Frigideira Sauté?

---

A frigideira profissional em Titânio destaca-se pela sua durabilidade e pela eficiência no uso de energia. O revestimento antiaderente Whitford® Xylan garante que os alimentos não colam, facilitando a confeção e a limpeza, um aspeto crucial para manter as normas de higiene HACCP. A distribuição uniforme do calor evita pontos quentes, garantindo uma confeção perfeita e otimizando o tempo de preparação no pico do serviço.

## Perguntas Frequentes

---

### Como devo realizar a manutenção do revestimento antiaderente?

*Para prolongar a vida útil do revestimento antiaderente Whitford® Xylan, utilize apenas utensílios de silicone ou madeira. Evite esfregar com abrasivos e lave a frigideira manualmente com água morna e detergente suave após cada utilização, secando-a de imediato.*

### Esta frigideira é compatível com placas de indução?

*Não, esta frigideira é especificamente concebida para fogões a gás, elétricos e vitrocerâmicos, não sendo compatível com placas de indução. Recomenda-se verificar sempre a compatibilidade da fonte de calor para um desempenho ideal.*

### Qual o diâmetro da frigideira e como isso afeta a sua utilização na minha cozinha?

*Com um diâmetro de 280 mm, esta frigideira é versátil para porções médias a grandes, ideal para saltear vegetais, preparar molhos ou pequenas quantidades de carne. É adequada para cozinhas com volume de produção moderado, como restaurantes de bairro ou snack-bars.*

### O cabo "stay-cool" realmente se mantém frio durante a utilização?

*Sim, o design ergonómico do cabo "stay-cool" foi concebido para permanecer a uma temperatura segura ao toque, mesmo durante longos períodos de confeção em fogões a gás, elétricos ou vitrocerâmicos, aumentando a segurança e o conforto do cozinheiro.*

### Esta frigideira é adequada para uso intensivo diário?

*Absolutamente. Construída em alumínio com revestimento de Titânio e antiaderente Whitford® Xylan, esta frigideira é robusta e resistente, projetada para suportar o rigor da utilização diária em cozinhas profissionais, mantendo a sua performance e facilidade de limpeza.*