

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 de Indução Ø250mm em Alumínio Fundido Antiaderente

Informacoes do Produto

SKU:	HE629154	Modelo:	HE629154
Marca:	HENDI	EAN:	8711369629154

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE629154
EAN	8711369629154

Descricao Resumida

Frigideira de indução Ø250mm em alumínio fundido com revestimento antiaderente Teflon™ Platinum Plus de 3 camadas. Cabo em inox 18/10, apta para forno até 250°C.

Descricao Completa

Esta frigideira de indução com 250mm de diâmetro é fabricada em alumínio fundido, garantindo uma excelente condução de calor e compatibilidade com todas as fontes de calor, incluindo fornos até 250°C.

Frigideira de Indução — Frigideira indução — Características Técnicas

Material	Alumínio fundido
Diâmetro	250 mm
Altura	50 mm
Dimensões Aproximadas (CxLxA)	480 x 250 x 50 mm
Peso Líquido	0,946 kg
Compatibilidade	Todas as fontes de calor, incluindo indução e forno (até 250°C)
Cabo	Aço inoxidável 18/10 (mantém-se frio)
Revestimento	Antiaderente Teflon™ Platinum Plus (3 camadas)
Resistência Revestimento	Até 250°C

Aplicações Profissionais

Ideal para cozinhas profissionais de restaurantes de bairro, tascas, snack-bares e pastelarias com confeitaria que necessitam de um utensílio versátil para fritar, saltear e brasear. Perfeita para preparar ovos, crepes, pequenas porções de carne ou peixe, e legumes salteados em cantinas, roulotes e food trucks, onde a eficiência e a facilidade de limpeza são cruciais. A compatibilidade com indução torna-a adequada para cozinhas modernas e eficientes.

Frigideira de Indução — Principais Vantagens

O alumínio fundido assegura uma distribuição de calor rápida e uniforme, otimizando o tempo de confeitura. O revestimento antiaderente de três camadas Teflon™ Platinum Plus oferece durabilidade superior e resistência a altas temperaturas, facilitando a confeitura sem aderência e simplificando a limpeza. O cabo em aço inoxidável 18/10 mantém-se frio ao toque, garantindo segurança e conforto durante o manuseamento.

Esta frigideira pode ser utilizada em fogões de indução?

Sim, esta frigideira é totalmente compatível com todas as fontes de calor, incluindo fogões de indução, gás, elétricos e vitrocerâmicos.

Qual a durabilidade do revestimento antiaderente?

O revestimento antiaderente Teflon™ Platinum Plus é aplicado em três camadas, o que confere uma resistência superior ao desgaste e o torna ideal para utilização intensiva em ambientes profissionais.

Posso usar esta frigideira no forno?

Sim, a frigideira é segura para utilização em fornos até uma temperatura máxima de 250°C, permitindo finalizar pratos ou mantê-los quentes.

O cabo aquece durante a utilização?

Não, o cabo é fabricado em aço inoxidável 18/10 e foi concebido para se manter frio ao toque durante a utilização no fogão, garantindo um manuseamento seguro.

Como se efetua a limpeza desta frigideira?

Graças ao seu revestimento antiaderente de alta qualidade, a frigideira é muito fácil de limpar após a utilização, bastando água e detergente neutro.