

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 Antiaderente ø290mm, Alumínio Fundido

Informacoes do Produto

SKU:	HE629253	Modelo:	HE629253
Marca:	HENDI	EAN:	8711369629253

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE629253
EAN	8711369629253

Descricao Resumida

Frigideira de indução ø290mm em alumínio fundido, com revestimento antiaderente de 3 camadas. Cabo em aço inox e compatível com forno até 250°C.

Descricao Completa

Esta frigideira de indução de ø290mm, fabricada em alumínio fundido, oferece uma excelente condução de calor para uma utilização rápida e eficiente em qualquer cozinha profissional. O seu revestimento antiaderente de três camadas garante durabilidade e facilidade de limpeza.

Frigideira Profissional Indução — Frigideira Indução Profissional — Frigideira de Indução — Características Técnicas

Diâmetro	290 mm
Altura	55 mm
Dimensões Aproximadas (CxLxA)	550 x 290 x 55 mm
Peso Líquido	1,26 kg
Material do Corpo	Alumínio fundido
Material do Cabo	Aço inoxidável 18/10
Revestimento	Antiaderente "Teflon™ Platinum Plus" (3 camadas)
Compatibilidade	Todas as fontes de calor, incluindo indução e forno (até 250°C)

Aplicações Profissionais

Esta frigideira é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos de restauração, desde snack-bares, tascas e roulotes, até restaurantes de bairro e cozinhas de hotelaria. É particularmente útil para a confeção de pratos que exigem um bom controlo de temperatura e antiaderência, como ovos, crepes, salteados de legumes ou pequenas porções de carne e peixe. A sua compatibilidade com indução torna-a versátil para cozinhas modernas e eficientes.

Frigideira de Indução — Principais Vantagens

- Aquecimento rápido e uniforme devido ao alumínio fundido.
- Revestimento antiaderente de 3 camadas para durabilidade e resistência ao uso intensivo.
- Cabo em aço inoxidável 18/10 que se mantém frio durante a utilização.
- Compatível com todas as fontes de calor, incluindo indução e forno até 250°C.
- Fácil de limpar, otimizando o tempo de preparação e fecho.

Esta frigideira pode ser utilizada em fornos?

Sim, esta frigideira é adequada para utilização em fornos até uma temperatura máxima de 250°C, o que a torna versátil para diversas técnicas de confeitaria.

Qual a durabilidade do revestimento antiaderente?

O revestimento "Teflon™ Platinum Plus" é aplicado em três camadas, o que aumenta significativamente a sua resistência ao desgaste e o torna ideal para utilização intensiva em cozinhas profissionais.

O cabo da frigideira 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 normal no fogão, garantindo maior segurança.

É compatível com placas de indução?

Sim, esta frigideira é totalmente compatível com todas as fontes de calor, incluindo placas de indução, gás, elétricas e vitrocerâmicas.

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, necessitando apenas de água morna e detergente suave.