

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



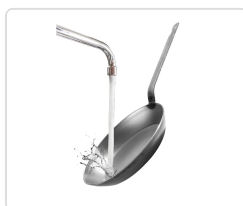
Hotelequip.pt

Frigideira Aço Carbono 320 mm para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|----------|----------------|---------------|
| SKU: | HE628621 | Modelo: | 628621 |
| Marca: | HENDI | EAN: | 8711369628621 |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|---------------|
| Marca | HENDI |
| Modelo | 628621 |
| EAN | 8711369628621 |

Descricao Resumida

Frigideira robusta de 320 mm em aço carbono pesado, ideal para uso intensivo. Pega soldada, alta resistência ao calor e compatível com todas as fontes de calor.

Descricao Completa

Esta frigideira de 320 mm de diâmetro, fabricada em aço carbono pesado, é uma ferramenta robusta e essencial para a confeitaria diária em cozinhas profissionais. A sua construção garante durabilidade e excelente distribuição de calor.

Frigideira Aço Carbono — Características Técnicas

| | |
|-----------------------------|--------------------------|
| Diâmetro | 320 mm |
| Altura | 50 mm |
| Dimensões com pega | 628 x 326 x 118 mm |
| Peso Líquido | 2,622 kg |
| Material | Aço Carbono |
| Pega | Soldada |
| Resistência ao Calor | Alta |
| Compatibilidade | Todas as fontes de calor |
| Propriedades | Antiaderente natural |

Aplicações Profissionais

Esta frigideira é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, snack-bares e hamburgarias, até cantinas escolares e empresariais. É perfeita para saltear legumes, fritar carnes e peixes, selar bifes ou preparar pratos que exijam alta temperatura e durabilidade, como em churrasqueiras e roulotes.

Frigideira Aço Carbono — Principais Vantagens

- Construção em aço carbono pesado para máxima durabilidade e resistência ao uso intensivo.
- Pega soldada sem costuras, garantindo robustez, higiene e segurança no manuseamento.
- Alta resistência a temperaturas elevadas, ideal para selar e fritar rapidamente.
- Compatível com todas as fontes de calor, incluindo indução, gás e elétrico, oferecendo versatilidade na cozinha.
- Desenvolve propriedades antiaderentes naturais com o uso e a manutenção adequada, melhorando a performance ao longo do tempo.

Como devo preparar a frigideira de aço carbono antes do primeiro uso?

Antes do primeiro uso, é crucial "curar" a frigideira. Lave-a com água quente e sabão, seque bem, e depois unte-a com uma fina camada de óleo vegetal. Aqueça em lume médio-alto até começar a fumar, retire do lume e deixe arrefecer. Repita este processo 2-3 vezes para criar uma camada antiaderente natural.

Esta frigideira é compatível com placas de indução?

Sim, esta frigideira de aço carbono é totalmente compatível com todas as fontes de calor, incluindo placas de indução, gás, elétricas e vitrocerâmicas, garantindo versatilidade na sua cozinha profissional.

Qual a melhor forma de limpar e manter a frigideira de aço carbono?

Após cada uso, limpe a frigideira com água quente e uma escova ou esponja (sem detergente, se possível, para preservar a camada de cura). Seque-a imediatamente e aplique uma fina camada de óleo para evitar a oxidação e manter as propriedades antiaderentes.

Quais as vantagens do aço carbono em comparação com outros materiais de frigideiras?

O aço carbono oferece excelente retenção e distribuição de calor, durabilidade superior e a capacidade de desenvolver uma superfície antiaderente natural ao longo do tempo, tornando-o ideal para selar e fritar a altas temperaturas, superando muitas vezes o alumínio ou o aço

inoxidável em certas aplicações.

A pega soldada é mais resistente do que as pegas rebitadas?

Sim, uma pega soldada oferece uma ligação mais robusta e duradoura ao corpo da frigideira em comparação com as pegas rebitadas, que podem afrouxar com o tempo e o uso intensivo. A ausência de rebites também facilita a limpeza e melhora a higiene.