

# 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 Profissional ?200mm Alumínio Indução com Cabo Frio

### Informacoes do Produto

SKU:	HE835449	Modelo:	N/D
Marca:	N/D	EAN:	N/D

### Imagens do Produto



### Descricao Resumida

Frigideira profissional de ?200mm em alumínio e aço inoxidável, com cabo oco que se mantém fresco. Compatível com todas as fontes de calor, incluindo indução.

### Descricao Completa

Esta frigideira profissional de 200mm de diâmetro é fabricada com materiais de alta qualidade, incluindo alumínio e aço inoxidável, garantindo durabilidade e excelente desempenho em todas as fontes de calor, incluindo indução. Ideal para uso intensivo em cozinhas profissionais.

### Características Técnicas

<b>Diâmetro</b>	200 mm
<b>Altura</b>	45 mm
<b>Comprimento total (com cabo)</b>	392 mm
<b>Peso Líquido</b>	0,545 kg
<b>Material</b>	Alumínio, Aço inoxidável 18/0 e 18/8
<b>Compatibilidade</b>	Todas as fontes de calor, incluindo indução
<b>Cabo</b>	Aço inoxidável oco, mantém-se fresco

### Aplicações Profissionais

Esta frigideira de 200mm é uma ferramenta essencial para uma vasta gama de estabelecimentos, desde snack-bares e roulotes a restaurantes de bairro e cantinas. É ideal para saltear pequenas porções, fritar ovos, preparar molhos ou aquecer ingredientes rapidamente. A sua versatilidade torna-a adequada para cozinhas de hotelaria, pastelarias com confeitaria e food trucks que exigem equipamento fiável e eficiente para o dia a dia.

### Frigideira Profissional — Principais Vantagens

- **Distribuição Uniforme do Calor:** O fundo de indução sem costuras e os materiais de alta qualidade garantem um aquecimento rápido e homogêneo.
- **Durabilidade Superior:** Construção robusta em alumínio e aço inoxidável para resistir ao uso intensivo em ambientes profissionais.
- **Versatilidade de Uso:** Compatível com todas as fontes de calor, incluindo gás, elétrica, vitrocerâmica e indução, adaptando-se a qualquer cozinha.
- **Cabo Ergonómico e Seguro:** O cabo oco em aço inoxidável mantém-se fresco ao toque, proporcionando segurança e conforto durante a confeitaria.
- **Fácil Manutenção:** Superfície lisa que facilita a limpeza e a higiene, essencial em cozinhas profissionais.

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

Sim, esta frigideira possui um fundo de indução sem costuras, sendo totalmente compatível com todas as fontes de calor, incluindo placas de indução.

### **Qual o material do cabo e as suas vantagens?**

O cabo é fabricado em aço inoxidável oco. A sua construção permite que se mantenha fresco ao toque durante a utilização, aumentando a segurança e o conforto do utilizador.

### **Para que tipo de confeção é esta frigideira mais adequada?**

Com 200mm de diâmetro, é ideal para saltear pequenas porções de legumes, carne ou peixe, fritar ovos, preparar omeletes individuais ou aquecer pequenas quantidades de molhos e guarnições.

### **Como devo limpar e manter esta frigideira?**

Recomenda-se a lavagem manual com água morna e detergente suave para preservar a qualidade dos materiais e prolongar a vida útil do produto. Evite produtos abrasivos que possam danificar a superfície.

### **Esta frigideira é resistente ao uso intensivo em cozinhas profissionais?**

Sim, a sua construção com materiais de alta qualidade como alumínio e aço inoxidável foi pensada para a durabilidade e resistência necessárias ao ritmo exigente das cozinhas profissionais.