

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: 13/06/2026

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 frio 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

Diâmetro	200 mm
Altura	45 mm
Comprimento total (com cabo)	392 mm
Peso Líquido	0,545 kg
Material	Alumínio, Aço inoxidável 18/0 e 18/8
Compatibilidade	Todas as fontes de calor, incluindo indução
Cabo	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 roulotés 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 homogéneo.
- **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.