

Ficha Técnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha técnica gerada em: 23/06/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Frigideira Profissional 200 mm para Todas as Fontes de Calor

Informações do Produto

SKU:	HE837153	Modelo:	N/D
Marca:	N/D	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Descrição Resumida

Frigideira profissional 200 mm em alumínio e aço inoxidável, com fundo de indução sem costura. Compatível com todas as fontes de calor e cabo que se mantém frio.

Descrição Completa

Esta frigideira profissional de 200 mm, fabricada em alumínio e aço inoxidável, é projetada para uma distribuição uniforme do calor e compatibilidade com todas as fontes de calor, incluindo indução.

Características Técnicas

Diâmetro	200 mm
Altura	45 mm
Peso Líquido	0,507 kg
Material Principal	Alumínio
Material do Cabo	Aço inoxidável 18/0
Compatibilidade	Todas as fontes de calor, incluindo indução
Fundo	Indução sem costura

Aplicações Profissionais

Ideal para a confecção de pequenas porções em cozinhas profissionais com espaço limitado ou para tarefas específicas. Perfeita para snack-bares, roulotes, food trucks, cafés com cozinha, e restaurantes de bairro que necessitam de uma frigideira versátil para ovos, crepes, ou salteados rápidos.

Frigideira — Principais Vantagens

- **Versatilidade:** Compatível com todas as fontes de calor, incluindo placas de indução, gás e elétricas.
- **Durabilidade:** Construção robusta em alumínio e aço inoxidável para uso intensivo em ambientes profissionais.
- **Conforto na Utilização:** Cabo oco em aço inoxidável que se mantém frio ao toque, garantindo segurança e manuseamento confortável.
- **Distribuição de Calor:** Fundo de indução sem costura assegura uma distribuição de calor rápida e uniforme para resultados consistentes.
- **Higiene:** Materiais de fácil limpeza e manutenção, essenciais para as exigências de uma cozinha profissional.

Esta frigideira pode ser utilizada em placas de indução?

Sim, esta frigideira é totalmente compatível com todas as fontes de calor, incluindo placas de indução, gás, elétricas e vitrocerâmicas, graças ao seu fundo de indução sem costura. [?](#)

Qual o material de fabrico desta frigideira?

A frigideira é fabricada em alumínio, com um cabo oco em aço inoxidável 18/0, garantindo durabilidade e uma excelente distribuição de calor.

O cabo da frigideira aquece durante a utilização?

Não, o cabo oco em aço inoxidável foi desenhado para se manter frio ao toque durante a confeção, proporcionando segurança e conforto no manuseamento.

Qual o diâmetro desta frigideira?

Esta frigideira tem um diâmetro de 200 mm, sendo adequada para a preparação de porções individuais ou pequenas quantidades de alimentos.

É fácil de limpar e manter?

Sim, os materiais de alta qualidade como o alumínio e o aço inoxidável facilitam a limpeza e a manutenção, garantindo a higiene necessária em qualquer cozinha profissional.