

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 de Ferro Fundido Profissional ?250mm - Retenção de Calor

Informacoes do Produto

SKU:	HE629338	Modelo:	N/D
Marca:	N/D	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Descricao Resumida

Frigideira de ferro fundido 250mm para retenção de calor superior e durabilidade. Ideal para guisados e salteados, desenvolve antiaderência natural e possui 2 bicos vertedores.

Descricao Completa

A **sartén de ferro fundido** com 250mm de diâmetro é essencial para qualquer cozinha profissional que valorize a retenção de temperatura superior e a distribuição homogénea do calor. Concebida para durabilidade extrema, este utensílio otimiza a confeção de pratos que exigem longos períodos de cozedura, desde guisados robustos a sopas encorpadas, garantindo resultados consistentes e sabores intensos.

Frigideira Ferro Fundido — Frigideira de ferro fundido — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Dimensões Globais (LxPxA)	415 x 262 x 65 mm
Diâmetro Útil	250 mm
Altura da Frigideira	40 mm
Peso Líquido	1,81 kg
Material	Ferro fundido
Detalhes Adicionais	2 bicos vertedores, pega com orifício para pendurar

Aplicações Profissionais

Esta frigideira é ideal para o **Chef de snack-bar** ou o **cozinheiro de tasca** que necessita de um utensílio robusto para confeccionar pratos do dia, desde um bitoque a um bacalhau à Brás, beneficiando da sua excelente retenção de calor para manter a comida quente. É também perfeita para **roulotes e food trucks** que procuram durabilidade e funcionalidade no espaço limitado da cozinha, permitindo saltear legumes, grelhar carnes ou preparar molhos com eficácia.

Porquê Escolher Este Equipamento

A robustez do ferro fundido confere a esta frigideira uma longevidade incomparável, resistindo ao uso contínuo em ambientes profissionais sem deformar ou perder eficácia. Ao contrário de alternativas com revestimentos, esta frigideira desenvolve uma superfície naturalmente antiaderente com a utilização e tempero adequados, eliminando a preocupação com o desgaste do revestimento. A sua capacidade de reter e distribuir uniformemente o calor assegura cozinhados perfeitos, reduzindo pontos quentes e otimizando o consumo de energia, enquanto os bicos vertedores em ambos os lados facilitam o despejo de molhos e líquidos, aumentando a eficiência na mise en place.

Perguntas Frequentes

Como realizar a manutenção e limpeza desta frigideira de ferro fundido para prolongar a sua vida útil??

Para manter a frigideira, lave-a apenas com água quente e um pano, evitando detergentes abrasivos. Seque-a imediatamente e aplique uma fina camada de óleo vegetal para prevenir a ferrugem e reforçar a camada antiaderente natural.

Esta frigideira de 250mm de diâmetro é adequada para que tipo de volume de produção num estabelecimento profissional??

Com um diâmetro útil de 250mm, esta frigideira é ideal para porções individuais ou para pequenas produções, como a confeção de um bife, uma omelete, ou pequenas quantidades de legumes salteados em snack-bars, cafés com cozinha e food trucks. Para volumes maiores, sugere-se complementar com frigideiras de maior dimensão.

Qual a principal vantagem do ferro fundido em relação a outros materiais de frigideiras??

A principal vantagem do ferro fundido é a sua excecional capacidade de retenção e distribuição uniforme do calor, que permite cozinhar de forma mais eficiente e manter a temperatura dos alimentos por mais tempo. Além disso, o ferro fundido é extremamente durável e desenvolve uma camada antiaderente natural ao longo do tempo.

É necessário algum tratamento inicial antes da primeira utilização??

Sim, antes da primeira utilização, é recomendado lavar a frigideira com água quente e sabão neutro para remover qualquer resíduo de fabrico. De seguida, seque-a completamente e realize o "tempero" (seasoning) aquecendo-a com uma fina camada de óleo vegetal até começar a fumegar, repetindo este processo algumas vezes.

Pode ser utilizada em todos os tipos de fontes de calor, incluindo indução??

Sim, o ferro fundido é compatível com todas as fontes de calor, incluindo fogões a gás, elétricos, vitrocerâmicos e, crucialmente para muitas cozinhas modernas, placas de indução, garantindo versatilidade na sua utilização em qualquer ambiente profissional.