

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: 22/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Frigideira Profissional Aço Carbono Ø280mm para Indução

Informacoes do Produto

SKU:	HE629468	Modelo:	629468
Marca:	HENDI	EAN:	8711369629468

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	629468
EAN	8711369629468

Descricao Resumida

Frigideira Lyonnaise de aço carbono Ø280mm, compatível com indução, aquece rapidamente e desenvolve antiaderência natural para uma confeitão profissional eficiente e versátil.

Descricao Completa

Uma frigideira de aço carbono, concebida para aquecimento ultra-rápido e controlo térmico preciso, é um utensílio indispensável para qualquer cozinha profissional. Com um diâmetro de 280mm, esta frigideira Lyonnaise destaca-se pela sua capacidade de desenvolver uma superfície antiaderente natural através da cura, tornando-a ideal para selar, dourar e saltear com mestria, otimizando os tempos de confeitão durante o rush do serviço.

Frigideira Lyonnaise — Frigideira Profissional — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Diâmetro	280 mm
Altura (útil)	130 mm
Dimensões Totais (LxPxA)	552 x 282 x 125 mm
Material	Aço carbono
Peso Líquido	1,335 kg
Peso Bruto	1,365 kg
Compatibilidade	Todas as fontes de calor (incluindo indução)
Uso em Forno	Até 10 minutos a 200°C

Aplicações Profissionais

Para o chef de cozinha que gere um restaurante de bairro com ementas diárias, a robustez e versatilidade desta frigideira são cruciais para a confeitão de pratos como bifes, peixe grelhado ou

salteados de legumes. É igualmente adaptável para o cozinheiro de um snack-bar ou food truck que necessita de equipamentos de aquecimento rápido e fácil manuseamento para a produção contínua de petiscos e pratos rápidos.

Porquê Escolher Este Equipamento

A frigideira de aço carbono Ø280mm oferece vantagens notáveis que a distinguem no ambiente profissional. O seu material permite um aquecimento significativamente mais rápido e uma distribuição de calor superior, crucial para dourar e caramelizar de forma homogénea, elevando a qualidade dos seus pratos. A pega ergonómica de estilo francês garante um conforto excepcional mesmo durante períodos de uso intenso, e a sua compatibilidade universal com todas as fontes de calor, incluindo indução, assegura máxima flexibilidade na sua cozinha.

Perguntas Frequentes

Como criar e manter a camada antiaderente natural nesta frigideira de aço carbono??

Para desenvolver a camada antiaderente, a frigideira deve ser "curada" com óleo vegetal em alta temperatura, criando uma pátina protetora. Após cada uso, limpe com água quente e uma escova (sem detergente), seque bem e aplique uma fina camada de óleo para manutenção.

Esta frigideira é adequada para todos os tipos de fontes de calor, incluindo indução??

Sim, esta frigideira Lyonnaise de aço carbono foi concebida para ser totalmente compatível com todas as fontes de calor, incluindo placas de indução, gás, elétricas e vitrocerâmicas, garantindo versatilidade máxima na sua cozinha.

Quais são as limitações de uso desta frigideira no forno??

A frigideira pode ser utilizada no forno para finalizar pratos ou mantê-los quentes. No entanto, o seu uso é limitado a um máximo de 10 minutos e a uma temperatura que não exceda os 200°C para preservar as características do material e da pega.

O design leve desta frigideira é um problema para a durabilidade em ambientes profissionais??

Apesar de ser leve e fácil de manusear, esta frigideira é construída em aço carbono, um material conhecido pela sua robustez e durabilidade em ambientes de cozinha profissional. A sua leveza facilita o manuseamento diário sem comprometer a longevidade.

Como posso armazenar esta frigideira de forma prática numa cozinha com espaço limitado??

Equipada com um orifício na pega de estilo francês, esta frigideira pode ser facilmente pendurada em ganchos ou estantes de parede, otimizando o espaço de armazenamento e mantendo-a sempre acessível para o próximo serviço.