

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



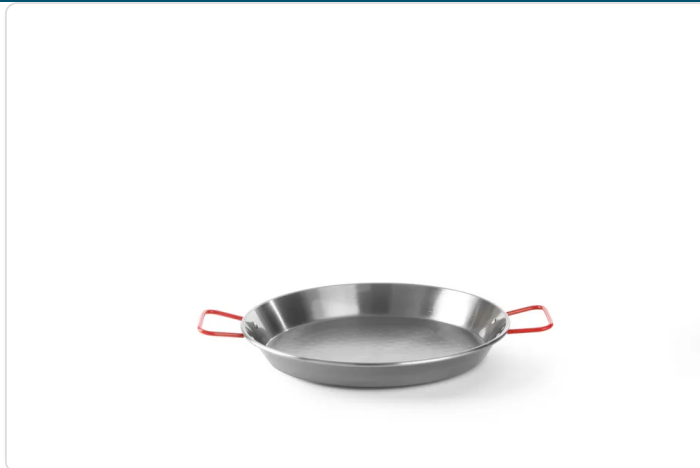
Hotelequip.pt

Frigideira para Paella Aço Carbono Ø380mm Redonda

Informacoes do Produto

SKU:	HE622117	Modelo:	622117
Marca:	HENDI	EAN:	8711369622117

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	622117
EAN	8711369622117

Descricao Resumida

Frigideira para paella de Ø380mm em aço de carbono, ideal para cozinhas profissionais. Possui 2 pegas e não é apta para máquina de lavar loiça. Robusta e durável.

Descricao Completa

Esta frigideira para paella de Ø380mm, fabricada em aço de carbono, é uma ferramenta robusta e eficiente para a confeção de pratos que exigem uma superfície de cozedura ampla e uniforme, ideal para uso intensivo em cozinhas profissionais.

Frigideira Paella Aço Carbono — Características Técnicas

Diâmetro	380 mm
Altura	45 mm
Material	Aço de carbono
Pegas	2
Peso Líquido	1,196 kg
Lavagem	Não apta para máquina de lavar loiça

Aplicações Profissionais

Esta frigideira é indispensável em restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, marisqueiras, e estabelecimentos de catering que servem grandes grupos. É igualmente útil em cantinas escolares ou empresariais, e até em rouletes ou food trucks com oferta de pratos do dia que exijam cozedura em larga escala.

Frigideira para Paella — Principais Vantagens

- **Durabilidade Elevada:** Construção em aço de carbono para resistir ao uso intensivo e prolongado em ambientes profissionais.
- **Distribuição Uniforme de Calor:** Garante uma cozedura homogénea dos alimentos, essencial para paellas e arroz perfeitos.
- **Capacidade Ampla:** Com 380mm de diâmetro, permite preparar grandes porções, otimizando o tempo de serviço.
- **Manuseamento Seguro:** Equipada com duas pegadas robustas para um transporte fácil e seguro, mesmo quando cheia.
- **Versatilidade na Cozinha:** Ideal não só para paellas, mas também para saltear grandes volumes de legumes, carnes ou outros pratos de tacho.

Qual a vantagem do aço de carbono para uma frigideira de paella?

O aço de carbono oferece excelente condutividade térmica, aquecendo rapidamente e distribuindo o calor de forma uniforme. É também um material muito durável e resistente a altas temperaturas, ideal para uso profissional intensivo.

Esta frigideira pode ser utilizada em qualquer tipo de fogão?

Sim, as frigideiras de aço de carbono são geralmente compatíveis com a maioria das fontes de calor, incluindo gás, elétrico e vitrocerâmica. Para indução, é crucial verificar a compatibilidade específica do seu equipamento.

Como devo limpar e manter esta frigideira?

Após cada utilização, lave a frigideira à mão com água quente e uma escova ou esponja macia, sem detergentes abrasivos. Seque-a imediatamente para evitar ferrugem e aplique uma fina camada de óleo vegetal para a proteger e manter a sua antiaderência natural. Não pode ser lavada na máquina de lavar loiça.

Qual a capacidade aproximada desta frigideira?

Com um diâmetro de 380mm e uma altura de 45mm, esta frigideira é adequada para preparar paellas e outros pratos para aproximadamente 6 a 8 pessoas, dependendo da porção.

É necessário algum tratamento inicial antes da primeira utilização?

Sim, recomenda-se realizar um processo de "cura" ou "tempera" antes da primeira utilização. Lave a frigideira, seque-a bem, unte-a com uma fina camada de óleo vegetal e aqueça-a em lume médio-alto até o óleo começar a fumar. Deixe arrefecer e repita o processo 2-3 vezes para criar uma camada antiaderente natural.