

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 Crepes Ø290mm em Aço Carbono | Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	HE629499	Modelo:	629499
Marca:	HENDI	EAN:	8711369629499

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	629499
EAN	8711369629499

Descricao Resumida

Frigideira profissional para crepes com Ø290mm, em aço carbono, garante excelente condutividade térmica. Compatível com indução, gás, elétrico e cerâmica.

Descricao Completa

Esta frigideira para crepes de Ø290mm, fabricada em aço carbono, oferece uma excelente condutividade térmica, essencial para a confeitura uniforme de crepes e panquecas em ambientes de cozinha profissional.

frigideira para crepes — Características Técnicas

Diâmetro	290 mm
Material	Aço carbono
Dimensões Totais (C x L x A)	496 x 288 x 108 mm
Peso Líquido	1,095 kg
Fontes de Calor Compatíveis	Indução, Gás, Elétrico, Cerâmica

Aplicações Profissionais

Esta frigideira é ideal para creperias, snack-bares, pastelarias com oferta de panquecas, food trucks e restaurantes que desejam incluir crepes na sua ementa. A sua versatilidade permite a utilização em cozinhas de hotéis para pequenos-almoços e buffets, bem como em cantinas que necessitem de uma solução eficiente para confeitura rápida.

Frigideira para Crepes — Principais Vantagens

- **Condutividade Térmica Superior:** O aço carbono garante um aquecimento rápido e uniforme, essencial para crepes perfeitamente dourados.
- **Construção Robusta:** Desenvolvida para uso intensivo em cozinhas profissionais, assegura uma longa vida útil.
- **Versatilidade Energética:** Compatível com todas as principais fontes de calor, incluindo fogões de indução, gás, elétricos e cerâmicos.
- **Design Otimizado:** A borda baixa facilita o deslizar e virar dos crepes, otimizando o processo de confeitura.

Como devo preparar a frigideira de aço carbono antes da primeira utilização?

É recomendável realizar um processo de cura inicial (seasoning) para criar uma camada antiaderente natural e proteger o aço carbono. Este processo envolve lavar, secar bem, aplicar uma fina camada de óleo vegetal e aquecer a frigideira.

Esta frigideira pode ser utilizada em fogões de indução?

Sim, a frigideira é totalmente compatível com fogões de indução, além de gás, elétricos e cerâmicos, oferecendo máxima flexibilidade na sua cozinha profissional.

Qual a vantagem da borda baixa para a confecção de crepes?

A borda especialmente concebida permite que os crepes e panquecas deslizem facilmente para fora da frigideira, facilitando o virar e a remoção, o que é crucial para um serviço rápido e eficiente.

Como devo limpar e manter a frigideira de aço carbono?

Após cada utilização, limpe a frigideira com água quente e uma escova ou esponja, evitando detergentes agressivos que possam remover a camada de cura. Seque-a imediatamente e aplique uma fina camada de óleo para proteger contra a ferrugem.

Qual o diâmetro ideal para uma frigideira de crepes profissional?

O diâmetro de 290mm é considerado ideal para a maioria das aplicações profissionais, permitindo a confecção de crepes de tamanho padrão que são fáceis de manusear e servir.