

# 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 Alumínio Cerâmica Antiaderente 20 cm Indução

### Informacoes do Produto

SKU:	PJP120820	Modelo:	P120820
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661120807

### Imagens do Produto



### Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P120820
EAN	8421661120807

### Descricao Resumida

Frigideira profissional de 20 cm em alumínio com revestimento cerâmico antiaderente, compatível com indução. Ideal para cozinhas profissionais, garante fácil limpeza e

durabilidade.

## Descricao Completa

Esta frigideira profissional de 20 cm, fabricada em alumínio com revestimento cerâmico antiaderente, garante uma distribuição uniforme do calor e é compatível com placas de indução, ideal para uso intensivo.

### Sartén Alumínio Antiaderente — frigideira antiaderente 20cm — Frigideira — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Diâmetro	20 cm
Material do Corpo	Alumínio
Material do Fundo	Aço Inoxidável
Revestimento	Cerâmico Antiaderente Fusion (sem PFOA)
Compatibilidade	Indução
Comprimento Total (com pega)	37 cm
Altura	9 cm
Peso	0.63 kg
Pega	Ergonómica com orifício para pendurar

### Aplicações Profissionais

Esta frigideira de 20 cm é uma ferramenta essencial para qualquer cozinha profissional, desde pequenos snack-bares e cafés com confeitaria até restaurantes de bairro, cantinas empresariais e food trucks. A sua superfície antiaderente é ideal para preparar ovos, crepes, saltear legumes ou selar pequenas porções de carne e peixe, garantindo resultados consistentes e uma limpeza rápida após cada serviço.

### Frigideira Cerâmica — Principais Vantagens

- **\*\*Antiaderência Superior:\*\*** O revestimento cerâmico Fusion permite cozinhar com menos gordura e facilita a libertação dos alimentos, evitando que se peguem.
- **\*\*Distribuição Uniforme de Calor:\*\*** A construção em alumínio com fundo de aço inoxidável assegura um aquecimento rápido e homogêneo, otimizando o processo de confeção.
- **\*\*Compatibilidade Total:\*\*** Pode ser utilizada em fogões de indução, gás e elétricos, oferecendo máxima flexibilidade na sua cozinha.
- **\*\*Fácil Limpeza:\*\*** A superfície antiaderente simplifica a lavagem, poupando tempo e esforço na rotina diária.
- **\*\*Pega Ergonómica:\*\*** O design da pega proporciona um manuseamento confortável e seguro, mesmo durante períodos de uso prolongado.
- **\*\*Armazenamento Prático:\*\*** Inclui um orifício na pega para pendurar, otimizando o espaço de arrumação na cozinha.

#### **Esta frigideira é compatível com todos os tipos de fogões profissionais?**

Sim, esta frigideira foi concebida com um fundo em aço inoxidável que a torna totalmente compatível com placas de indução, gás e elétricas, oferecendo versatilidade na sua cozinha.

#### **Qual a durabilidade do revestimento antiaderente cerâmico?**

O revestimento cerâmico Fusion é reconhecido pela sua resistência e durabilidade em ambientes profissionais. É isento de PFOA, garantindo uma performance antiaderente superior e uma vida útil prolongada com os cuidados adequados.

#### **Como devo limpar e manter esta frigideira?**

Graças ao seu revestimento antiaderente, a limpeza é simplificada. Recomenda-se lavar à mão com água morna e detergente suave, utilizando uma esponja não abrasiva para preservar a integridade do revestimento.

#### **A pega da frigideira aquece durante a utilização?**

A pega ergonómica em alumínio foi desenhada para proporcionar um manuseamento confortável e seguro. Contudo, em ambientes de alta temperatura, é sempre aconselhável usar proteção térmica para maior segurança.

9

#### **Esta frigideira é adequada para uso intensivo em cozinhas profissionais?**

Sim, a construção robusta em alumínio e o fundo em aço inoxidável, juntamente com o revestimento cerâmico de alta performance, tornam esta frigideira ideal para o uso diário e intensivo exigido em restaurantes, snack-bares e cantinas.