

# 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 Antiaderente Indução 28cm Alumínio Profissional

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	PJP120928	<b>Modelo:</b>	P120928
<b>Marca:</b>	Pujadas	<b>EAN:</b>	8421661120982

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Pujadas
<b>Modelo</b>	P120928
<b>EAN</b>	8421661120982

### Descricao Resumida

Frigideira profissional de 28 cm em alumínio com revestimento antiaderente. Compatível com todas as fontes de calor, incluindo indução. Cabo ergonómico em aço

inoxidável.

## Descricao Completa

Esta frigideira profissional de 28 cm de diâmetro, fabricada em alumínio robusto, é ideal para cozinhas de alta exigência, garantindo uma distribuição uniforme do calor e compatibilidade com todas as fontes de calor, incluindo indução.

### Frigideira de Alumínio Profissional — Frigideira Antiaderente — Características Técnicas

<b>Material</b>	Alumínio (corpo), Aço Inoxidável (fundo e cabo)
<b>Diâmetro da Base</b>	28 cm
<b>Diâmetro Superior</b>	28.5 cm
<b>Comprimento Total (com cabo)</b>	54.5 cm
<b>Altura da Frigideira</b>	13 cm
<b>Peso</b>	1.22 kg
<b>Compatibilidade</b>	Gás, Vitrocerâmica, Elétrica, Indução
<b>Revestimento</b>	Antiaderente profissional
<b>Cabo</b>	Ergonómico em aço inoxidável, não retém calor

### Aplicações Profissionais

Esta frigideira é uma ferramenta essencial para chefs e cozinheiros em restaurantes de cozinha tradicional, hamburgarias, snack-bares, pastelarias com confeitaria, e cantinas. A sua compatibilidade com indução torna-a perfeita para cozinhas modernas, food trucks e roulotes, onde a eficiência e a adaptabilidade são cruciais para a confeitaria de pratos variados, desde ovos e crepes a salteados e bifes.

### Frigideira Profissional — Principais Vantagens

- **\*\*Versatilidade\*\***: Compatível com todas as fontes de calor, incluindo indução, para máxima adaptabilidade na sua cozinha.

- **\*\*Durabilidade\*\***: Construção robusta em alumínio, projetada para suportar as exigências do uso intensivo em ambientes profissionais.
- **\*\*Antiaderência Superior\*\***: Revestimento profissional que assegura uma fácil libertação dos alimentos e uma limpeza rápida e eficiente.
- **\*\*Conforto e Segurança\*\***: Cabo ergonómico em aço inoxidável que não aquece, proporcionando um manuseamento seguro e confortável durante a confeção.
- **\*\*Distribuição de Calor\*\***: Fundo em chapa de aço inoxidável que garante um aquecimento uniforme, resultando em pratos cozinhados de forma consistente e perfeita.

#### **Esta frigideira é compatível com placas de indução?**

Sim, esta frigideira possui um fundo em chapa de aço inoxidável que a torna totalmente compatível com todas as fontes de calor, incluindo placas de indução.

#### **O cabo da frigideira aquece durante a utilização?**

Não, o cabo ergonómico é fabricado em aço inoxidável e foi concebido para não reter calor, garantindo um manuseamento seguro e confortável mesmo durante longos períodos de confeção.

#### **Como devo limpar esta frigideira para prolongar a sua vida útil?**

Graças ao seu revestimento antiaderente profissional, a limpeza é facilitada. Recomenda-se a lavagem manual com água morna e detergente suave, evitando esfregões abrasivos para preservar o antiaderente.

#### **Para que tipo de pratos é esta frigideira mais adequada?**

Com o seu diâmetro de 28 cm e revestimento antiaderente, é ideal para uma vasta gama de pratos, desde ovos, panquecas e crepes a salteados de legumes, peixe e carne, sendo versátil para qualquer cozinha profissional.

#### **Qual a vantagem de ter uma frigideira em alumínio com fundo em aço inoxidável?**

O alumínio oferece excelente condutividade térmica e leveza, enquanto o aço inoxidável garante durabilidade e, crucialmente, compatibilidade com placas de indução. Esta combinação otimiza o desempenho da frigideira, unindo o melhor de ambos os materiais.