

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: 03/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



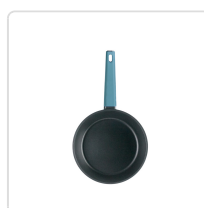
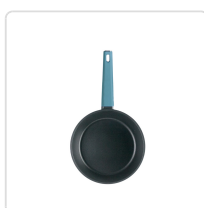
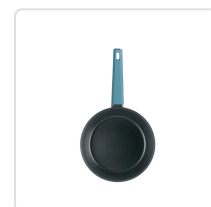
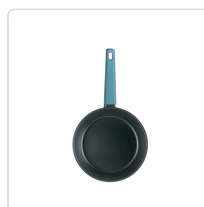
Hotelequip.pt

Frigideira Profissional Titânio 22 cm para Indução

Informacoes do Produto

SKU:	IB507522	Modelo:	507522
Marca:	IBILI	EAN:	8411922453973

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	IBILI
Modelo	507522
EAN	8411922453973

Descricao Resumida

Frigideira de 22 cm em alumínio fundido com revestimento antiaderente Quantanium. Fundo Full Induction para máxima eficiência em todas as fontes de calor.

Descricao Completa

A frigideira Classe Titanium de 22 cm, com construção em alumínio fundido indeformável e fundo Full Induction, garante uma distribuição de calor uniforme e máxima eficiência energética em todas as fontes de calor, incluindo indução. A sua espessura de 6-7 mm assegura durabilidade e resistência à deformação, ideal para uso profissional contínuo.

frigideira — Características Técnicas

Material	Alumínio Fundido
Diâmetro	22 cm
Espessura	6-7 mm
Revestimento Antiaderente	Quantanium (3 camadas, livre de PFOA)
Compatibilidade de Fogões	Todas as fontes de calor, incluindo Indução (Fundo Full Induction)
Quantidade Mínima de Encomenda	2 unidades

Aplicações Profissionais

Ideal para estabelecimentos com volume de serviço médio, como snack-bares, hamburgarias ou restaurantes de cozinha tradicional portuguesa com até 80 couverts. O Chef de cozinha num

restaurante de bairro apreciará a sua durabilidade e a antiaderência de qualidade superior para a preparação diária de pratos variados, desde ovos estrelados a peixes grelhados, garantindo um serviço eficiente mesmo nos horários de maior movimento.

Frigideira Antiaderente — Principais Vantagens

A construção robusta em alumínio fundido com 6-7 mm de espessura confere a esta frigideira uma indeformabilidade superior, garantindo uma longa vida útil mesmo sob uso intensivo. O revestimento Quantanium de 3 camadas, totalmente livre de PFOA, assegura excelentes propriedades antiaderentes e uma confeção mais saudável, minimizando a necessidade de gordura. O fundo Full Induction maximiza a eficiência energética, resultando em poupança de energia e tempo de aquecimento mais rápido.

Perguntas Frequentes

Esta frigideira é adequada para fogões de indução?

Sim, esta frigideira possui um fundo Full Induction projetado para máxima eficiência em fogões de indução, sendo também compatível com todas as outras fontes de calor.

Qual a durabilidade do revestimento antiaderente?

O revestimento Quantanium de 3 camadas é de alta qualidade e livre de PFOA, oferecendo excelente performance antiaderente e resistência ao desgaste, sendo recomendado o uso de utensílios de madeira ou silicone para prolongar a sua vida útil.

A espessura de 6-7 mm justifica o investimento?

Sim, a espessura de 6-7 mm garante que a frigideira seja indeformável e muito durável, suportando o uso profissional intensivo e mantendo a sua integridade e performance ao longo do tempo, o que se traduz numa maior longevidade do equipamento.

É possível comprar apenas uma unidade?

A quantidade mínima de encomenda para este modelo é de 2 unidades, garantindo um melhor valor para o seu negócio.

?

Qual a vantagem do fundo Full Induction?

O fundo Full Induction permite uma distribuição de calor excepcionalmente uniforme e uma resposta rápida às variações de temperatura nos fogões de indução, resultando numa confeção mais eficiente, controlo preciso do cozimento e uma considerável poupança de energia.