

# 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: 04/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



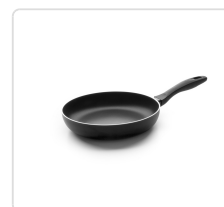
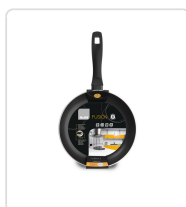
Hotelequip.pt

## Frigideira Profissional Alumínio Indução 26 cm Antiaderente

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	IB450026	<b>Modelo:</b>	450026
<b>Marca:</b>	IBILI	<b>EAN:</b>	8411922092417

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	IBILI
<b>Modelo</b>	450026

## Descricao Resumida

Frigideira profissional de 26 cm em alumínio com fundo de aço inoxidável 18% para aquecimento rápido e uniforme. Revestimento antiaderente 2 camadas, livre de PFOA, e cabo em baquelite. Compatível com todas as fontes de calor, incluindo indução.

## Descricao Completa

A frigideira de 26 cm em alumínio com fundo em aço inoxidável é ideal para uma confeção eficiente e económica em cozinhas profissionais. O seu revestimento antiaderente de duas camadas, livre de PFOA, garante durabilidade e facilidade de limpeza, sendo compatível com todas as fontes de calor, incluindo indução.

### frigideira profissional — Características Técnicas

<b>Material</b>	Alumínio
<b>Diâmetro</b>	26 cm
<b>Material do Fundo</b>	Aço Inoxidável 18%
<b>Revestimento Interior</b>	Antiaderente 2 camadas (Livre de PFOA)
<b>Material do Punho</b>	Baquelite com toque suave
<b>Compatibilidade de Fontes de Calor</b>	Vitrocerâmica, Indução, Gás, Elétrica
<b>Quantidade Mínima de Encomenda</b>	6 unidades

### Aplicações Profissionais

Ideal para snacks-bars, cafés com serviço de refeições ligeiras e restaurantes tradicionais portugueses que necessitam de uma ferramenta versátil para saltear legumes, preparar pratos de ovo ou grelhar pequenas porções. O Chef de cozinha que procura eficiência e rapidez no serviço em períodos de alta demanda beneficiará do aquecimento uniforme e da superfície antiaderente.

## Porquê Escolher Este Equipamento

---

A construção em alumínio com fundo em aço inox garante distribuição de calor otimizada, reduzindo o consumo energético. O revestimento antiaderente de alta qualidade, isento de PFOA, assegura a não aderência dos alimentos e cumpre as normas de segurança alimentar, enquanto o punho ergonómico em baquelite oferece conforto e segurança durante a utilização intensiva.

## Perguntas Frequentes

---

### Esta frigideira é adequada para fogões de indução?

Sim, a frigideira é especialmente concebida com um fundo em aço inoxidável 18% que a torna compatível com a tecnologia de indução, para além de vitrocerâmica, gás e fogões elétricos.

### Qual a vantagem do revestimento antiaderente de 2 camadas?

O revestimento antiaderente de duas camadas, livre de PFOA, impede que os alimentos adiram à superfície, facilitando a confeção com menos gordura e tornando a limpeza significativamente mais rápida e simples.

### O material em alumínio garante aquecimento uniforme?

Sim, o corpo em alumínio, aliado ao fundo específico em aço inoxidável 18%, assegura uma distribuição rápida e homogénea do calor por toda a superfície da frigideira, otimizando o processo de confeção e permitindo poupança energética.

### O punho em baquelite é seguro para uso profissional?

O punho em baquelite com toque suave foi concebido para oferecer um manuseamento confortável e seguro, minimizando o risco de queimaduras e garantindo uma pega firme mesmo em ambientes de cozinha profissional movimentados.

### Qual a quantidade mínima de compra para este modelo?

A quantidade mínima de encomenda para esta frigideira é de 6 unidades, sendo ideal para equipar ou reabastecer estabelecimentos que necessitem de várias unidades para otimizar a sua linha de produção.