

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



Frigideira Profissional 30 cm Alumínio Fundido Indução

Informacoes do Produto

SKU:	IB465030	Modelo:	465030
Marca:	IBILI	EAN:	8411922433951

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	IBILI
Modelo	465030
EAN	8411922433951

Descricao Resumida

Frigideira profissional de 30 cm em alumínio fundido com base de indução, ideal para aquecimento rápido e uniforme, garantindo durabilidade em cozinhas exigentes.

Descricao Completa

Para os desafios diários da restauração, uma frigideira que combina eficiência e robustez é essencial. Esta frigideira de 30 cm em alumínio fundido foi concebida para proporcionar um aquecimento rápido e uniforme, crucial para otimizar a confeitura em ambientes de alta rotação, como snack-bares e pequenos restaurantes. A sua construção garante resultados consistentes e um desempenho energético superior.

frigideira profissional 30 cm — Características Técnicas

Diâmetro	30 cm
Material	Alumínio Fundido com cabo em aço
Espessura da Base	4 mm
Compatibilidade	Vitrocerâmica e Indução, apta para todos os tipos de fogões
Fundo Difusor	Full Induction com disco de aço 18%

Aplicações Profissionais

Ideal para o Chef de cozinha em snack-bares, rulotes ou restaurantes de bairro que necessitam de um utensílio versátil para a confeitura de pratos como ovos estrelados, salteados rápidos ou frituras de pequenas porções. A sua adaptabilidade a todos os tipos de fogões, incluindo indução, torna-a uma solução prática para a rotina diária e para a preparação da ementa, desde o pequeno-almoço ao jantar.

Porquê Escolher Este Equipamento

A frigideira destaca-se pela sua base Full Induction com um disco de aço de 18%, que assegura um aquecimento excepcionalmente uniforme e rápido, resultando em poupança energética e maior

controle sobre a confeitura. A espessura de 4 mm do alumínio fundido confere-lhe uma durabilidade superior e resistência à deformação, mesmo sob uso intensivo, minimizando a necessidade de substituição e os custos operacionais a longo prazo.

Perguntas Frequentes

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

Sim, esta frigideira foi concebida para ser totalmente compatível com vitrocerâmica e indução, além de ser apta para gás e elétricos, oferecendo versatilidade máxima na sua cozinha.

Qual a vantagem do alumínio fundido na construção da frigideira?

O alumínio fundido, com 4 mm de espessura, garante uma excelente distribuição de calor e uma elevada resistência a impactos e deformações, prolongando significativamente a vida útil da frigideira em ambientes profissionais.

Como a base Full Induction contribui para a eficiência na cozinha?

A base Full Induction, com um disco completo de aço de 18%, permite um aquecimento rápido e uma distribuição de calor muito uniforme, o que acelera o processo de confeitura e otimiza o consumo energético.

Quais os cuidados de limpeza recomendados para manter a frigideira em bom estado?

Para preservar as suas propriedades, recomenda-se a lavagem manual com água morna e detergente suave. Evite produtos abrasivos e palha de aço para não danificar o revestimento antiaderente, se presente.

Esta frigideira é adequada para uso contínuo em ambientes de restauração movimentados?

Sim, a sua robustez, com 4 mm de espessura e material indeformável, aliada ao aquecimento eficiente, torna-a ideal para o uso contínuo e intensivo exigido em cozinhas profissionais com alto volume de serviço.

?