

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: 05/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto

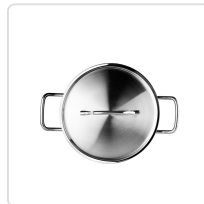


Conjunto 2 Frigideiras Aço Inoxidável 18/10 Profissional 20+24cm

Informacoes do Produto

SKU:	IB475500	Modelo:	475500
Marca:	IBILI	EAN:	8411922479331

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	IBILI
Modelo	475500

Descrição Resumida

Conjunto de 2 frigideiras em aço inoxidável 18/10 (20+24cm). Ideal para uso profissional, garante durabilidade, eficiência térmica e fácil limpeza.

Descrição Completa

Concebido para a exigência diária das cozinhas profissionais, este conjunto de duas frigideiras em aço inoxidável 18/10, com 20 e 24 cm de diâmetro, é a solução ideal para uma confeitação eficiente e uniforme. A sua construção robusta assegura uma resposta fiável durante o rush do serviço, garantindo resultados de excelência e durabilidade.

frigideiras aço inoxidável — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável 18/10
Diâmetros	20 cm e 24 cm (Conjunto)
Fundo	Selado por impacto com distribuição uniforme de calor
Alças	Aço reforçado, soldadas
Limpeza	Apta para máquina de lavar louça
Certificações	Conformidade CE para uso alimentar profissional

Aplicações Profissionais

Para o Chef de um restaurante de cozinha tradicional ou uma hamburgaria com produção intensiva, este conjunto permite uma confeitação rápida e eficaz, desde saltear legumes a selar carnes. É igualmente ideal para o Gestor de um snack-bar ou roulote que necessita de utensílios versáteis e resistentes para o dia a dia, garantindo a qualidade da ementa com um investimento inteligente.

Porquê Escolher Este Equipamento

Distinguindo-se pela sua construção em aço inoxidável 18/10 de alta qualidade, estas frigideiras oferecem uma resistência superior à corrosão e ao desgaste em ambientes de cozinha exigentes. O fundo selado por impacto assegura uma distribuição térmica otimizada, traduzindo-se em poupança energética e resultados culinários consistentes, sem pontos quentes. As alças soldadas reforçam a segurança e ergonomia no manuseamento, um detalhe crucial para o ritmo acelerado de uma cozinha profissional.

Perguntas Frequentes

Como garantir a máxima durabilidade destas frigideiras profissionais?

Para otimizar a vida útil, evite choques térmicos extremos. Limpe-as após cada uso com detergente suave e seque-as bem. Embora aptas para máquina de lavar louça, a lavagem manual pode prolongar o brilho do aço.

Qual a vantagem do aço inoxidável 18/10 para uso em restauração?

O aço inoxidável 18/10 é uma liga de alta qualidade, resistente à corrosão e a ácidos alimentares. Garante higiene superior, não altera o sabor dos alimentos e é robusto para o ambiente de uma cozinha profissional.

O fundo selado por impacto afeta o desempenho?

Sim, o fundo selado por impacto é crucial para a distribuição uniforme do calor. Isto evita pontos quentes que queimariam os alimentos e assegura uma confeção mais homogénea e eficiente, resultando em poupança de energia.

Este conjunto de frigideiras é adequado para todos os tipos de fogões profissionais?

As frigideiras em aço inoxidável com fundo difusor são geralmente compatíveis com a maioria das fontes de calor, incluindo gás, elétrico, vitrocerâmica e indução. Verifique sempre as especificações do seu equipamento de confeção.

?

Existe alguma recomendação especial para a limpeza e manutenção diária?

Após a utilização, deixe arrefecer antes de lavar. Use esponjas não abrasivas para evitar riscos e remova resíduos alimentares persistentes com água quente e detergente. A secagem imediata previne manchas de calcário e mantém o acabamento pulido-satinado.