

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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 rápido
ao produto



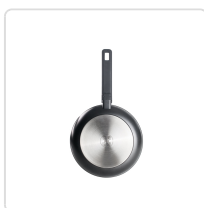
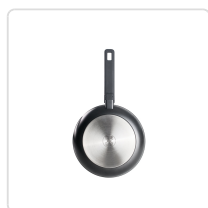
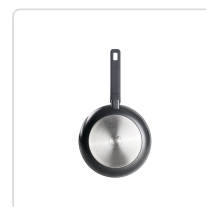
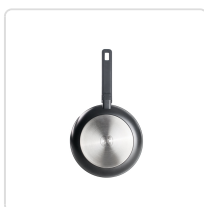
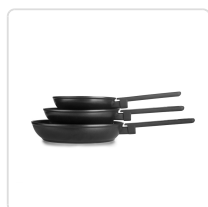
Hotelequip.pt

Conjunto 3 Frigideiras Indução Alumínio Forjado 18, 22, 26 cm

Informacoes do Produto

SKU:	IB475510	Modelo:	475510
Marca:	IBILI	EAN:	8411922479348

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	IBILI
Modelo	475510
EAN	8411922479348

Descricao Resumida

Conjunto de frigideiras de alumínio forjado, antiaderente de 2 camadas, compatível com indução, para uso profissional. Aquecimento rápido e pega confortável.

Descricao Completa

Para garantir uma confeitura eficiente e versátil no ambiente profissional, o Conjunto 3 Frigideiras Indução Alumínio Forjado oferece a robustez e desempenho necessários. Com diâmetros de 18, 22 e 26 cm, estas frigideiras foram concebidas para otimizar a sua mise en place e o serviço contínuo, desde pequenas porções a preparações maiores.

frigideiras indução — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Alumínio Forjado
Revestimento	Antiaderente de 2 camadas
Diâmetros	18 cm, 22 cm, 26 cm
Compatibilidade	Fundo Full Induction (todas as fontes de calor)
Pega	Ergonómica Soft Touch
Aquecimento	Rápido e Uniforme

Aplicações Profissionais

Estas frigideiras são ideais para o Chef de snack-bar ou o proprietário de tasca que procura eficiência na confeção diária de pratos como ovos estrelados, bifés, salteados ou omeletes. Perfeitas para a versatilidade exigida em food trucks, refeitórios de pequena dimensão ou cafetarias que servem refeições, permitindo adaptar o tamanho ao volume de cada preparação e otimizar a rotação de stock.

Porquê Escolher Este Equipamento

O Conjunto 3 Frigideiras Indução Alumínio Forjado – Principais Vantagens. A escolha deste conjunto de frigideiras profissionais traduz-se em benefícios operacionais claros. O alumínio forjado assegura uma robustez superior e uma distribuição de calor notavelmente uniforme, eliminando pontos quentes e garantindo uma confeção consistente. O revestimento antiaderente de 2 camadas simplifica a limpeza e permite cozinhar com menos gordura, contribuindo para uma ementa mais saudável. O fundo Full Induction garante compatibilidade total com todas as placas, desde gás a indução, e a pega ergonómica Soft Touch oferece segurança e conforto durante o manuseamento, mesmo em períodos de maior intensidade.

Perguntas Frequentes

Qual a durabilidade do revestimento antiaderente em uso intensivo?

O revestimento antiaderente de 2 camadas é concebido para suportar o uso profissional diário, oferecendo uma boa resistência à abrasão. Para prolongar a sua vida útil, recomenda-se o uso de utensílios de silicone ou madeira e evitar temperaturas excessivamente elevadas sem alimentos.

Como garantir a limpeza correta das frigideiras para manter a performance?

Após cada uso, lave as frigideiras com água morna, detergente suave e uma esponja macia. Evite palhas de aço ou produtos abrasivos que possam danificar o revestimento antiaderente. A secagem imediata ajuda a prevenir manchas e a manter o brilho.

Este conjunto é compatível com placas de indução de alta potência em cozinhas profissionais?

Sim, o fundo Full Induction foi concebido para compatibilidade total com todos os tipos de cozinha, incluindo as placas de indução profissionais. Garante uma rápida e eficiente transmissão de calor para otimizar os tempos de confeção.

Qual o benefício do alumínio forjado face a outros materiais em frigideiras?

O alumínio forjado confere às frigideiras uma estrutura mais densa e resistente, resultando numa maior durabilidade e numa excelente distribuição de calor. Isso evita pontos quentes e frios, permitindo uma confeitura mais homogénea e controlada.

Este conjunto de frigideiras é adequado para um restaurante com serviço de almoço e jantar?

Sim, a versatilidade dos três tamanhos e a qualidade de construção tornam este conjunto adequado para a maioria das necessidades de confeitura diária em restaurantes de média dimensão. Permite uma gestão eficiente das diferentes preparações durante os picos de serviço.