

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: 22/07/2026

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



Acesso rápido
ao produto



Wok Profissional em Aço Ø710mm com Pegas para Cozinha

Informacoes do Produto

SKU:	HE626504	Modelo:	HE626504
Marca:	HENDI	EAN:	8711369626504

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE626504
EAN	8711369626504
Diâmetro	Mais de 40 cm
Tipo	Wok

Descricao Resumida

Wok profissional em chapa de aço de 1,5 mm de espessura e Ø710 mm, ideal para cozinhas de alta intensidade. Equipado com pegas para manuseamento seguro e eficiente.

Descricao Completa

Este wok profissional, fabricado em chapa de aço robusta de 1,5 mm de espessura, oferece uma superfície de confeitão ampla e eficiente com 710 mm de diâmetro, ideal para saltear e fritar rapidamente em ambientes de alta exigência.

wok profissional — Características Técnicas

Diâmetro	710 mm
Altura	220 mm
Espessura da Chapa	1,5 mm
Material	Aço
Peso Líquido	5,81 Kg
Com Pegas	Sim

Aplicações Profissionais

Este wok é uma ferramenta essencial para restaurantes asiáticos, churrasqueiras, food trucks, cantinas e qualquer cozinha profissional que necessite de preparar grandes volumes de alimentos de forma rápida e eficiente. Ideal para saltear vegetais, carnes, massas e para frituras profundas, adaptando-se a ementas variadas, desde a cozinha tradicional portuguesa com um toque de fusão até pratos internacionais.

Wok Profissional — Principais Vantagens

- **Durabilidade Superior:**** Fabricado em chapa de aço de 1,5 mm, garante resistência e uma longa vida útil mesmo com uso intensivo.
- **Distribuição de Calor Otimizada:**** O material e a forma do wok permitem uma distribuição uniforme do calor, essencial para uma confeitão rápida e homogênea.

- ****Capacidade Elevada:**** O diâmetro de 710 mm é ideal para cozinhar grandes porções, otimizando o tempo de serviço em cozinhas movimentadas.
- ****Manuseamento Seguro:**** Equipado com pegas robustas para um transporte e manuseamento mais seguro e confortável, mesmo quando o wok está cheio.
- ****Versatilidade na Confeção:**** Perfeito para uma vasta gama de técnicas culinárias, desde saltar a fritar, permitindo a criação de pratos diversos.

Qual o material deste wok?

Este wok é fabricado em chapa de aço de 1,5 mm de espessura, um material robusto e durável, ideal para o uso intensivo em cozinhas profissionais.

Este wok é adequado para que tipo de fogão?

Este wok foi concebido para uso profissional em fogões e suportes de wok de alta potência, garantindo uma distribuição de calor eficiente para confeção rápida.

Como devo realizar a manutenção e limpeza do wok?

Para a manutenção, é recomendável lavar o wok à mão com água quente e uma escova, evitando detergentes abrasivos. Após a lavagem, seque-o imediatamente e aplique uma fina camada de óleo vegetal para evitar a ferrugem e manter a sua superfície antiaderente natural.

Qual a espessura da chapa de aço?

A chapa de aço deste wok tem uma espessura de 1,5 mm, o que confere ao utensílio uma robustez e durabilidade excecionais para o uso contínuo em ambientes profissionais.

Este wok inclui pegas?

Sim, este wok está equipado com pegas, facilitando o seu manuseamento e transporte seguro durante a confeção e serviço em cozinhas profissionais.