

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 rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Wok Profissional ø360mm com Tampa Aço Inoxidável

Informacoes do Produto

SKU:	HE239773	Modelo:	HE239773
Marca:	HENDI	EAN:	8711369239773

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE239773
EAN	8711369239773
Diâmetro	31–40 cm

Tipo

Wok

Descricao Resumida

Wok profissional ø360mm com construção de 3 camadas para distribuição de calor eficiente. Inclui pega ergonômica em aço inoxidável e tampa. Peso 2,68 kg.

Descricao Completa

Wok profissional ø360mm, construído com material de 3 camadas para distribuição térmica superior, ideal para salteados e pratos asiáticos. Inclui pega ergonômica e tampa em aço inoxidável.

wok profissional — Wok — Características Técnicas

Diâmetro	360 mm
Altura	180 mm
Material	3 camadas
Pega	Aço inoxidável (macia)
Tampa	Aço inoxidável
Peso Líquido	2,68 kg

Aplicações Profissionais

Este wok é uma ferramenta essencial para restaurantes asiáticos, food trucks, cantinas e qualquer cozinha profissional que prepare salteados, noodles ou outros pratos que exijam cozedura rápida e uniforme. A sua construção robusta adapta-se ao ritmo de trabalho exigente de churrasqueiras, marisqueiras e estabelecimentos de catering.

Wok — Principais Vantagens

Qual a vantagem do material de 3 camadas?

O material de 3 camadas assegura uma distribuição de calor exceccionalmente uniforme e rápida, prevenindo pontos quentes e garantindo uma confeção consistente dos alimentos.

Este wok é compatível com todos os tipos de fogões?

Este wok foi concebido especificamente para utilização com o artigo 239766, o que garante uma compatibilidade e performance otimizadas. Para outros tipos de fogões, verifique as especificações do seu equipamento.

A pega em aço inoxidável é resistente ao calor?

A pega em aço inoxidável foi projetada para oferecer um manuseamento seguro e confortável, mesmo durante a utilização intensiva em ambientes de cozinha profissional.

A tampa está incluída?

Sim, este wok é fornecido com uma tampa em aço inoxidável, ideal para reter o calor e os aromas durante a confeção ou para manter os alimentos quentes.

Como se efetua a limpeza e manutenção deste wok?

Devido à sua construção em aço inoxidável, o wok é fácil de limpar. Recomenda-se a lavagem manual com detergente neutro e água quente, evitando abrasivos para preservar o acabamento.