

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



Hotelequip.pt

Frigideira Sauté Antiaderente Titânio Ø280mm Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	HE629505	Modelo:	HE629505
Marca:	HENDI	EAN:	8711369629505

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE629505
EAN	8711369629505
Diâmetro	21–30 cm
Material	Antiaderente

Descricao Resumida

Frigideira sauté profissional com revestimento antiaderente Whitford® Xylan, diâmetro Ø280mm. Ideal para cozinhas exigentes e diversas fontes de calor. Fácil de limpar.

Descricao Completa

Concebida para o ritmo acelerado das cozinhas profissionais, esta frigideira sauté com revestimento antiaderente Titânio Ø280mm assegura uma condução térmica excecional e uma performance duradoura. Ideal para confeções que exigem precisão e uniformidade, garantindo resultados superiores no seu serviço diário.

frigideira sauté profissional — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Diâmetro	280 mm
Dimensões (CxLxA)	582 × 292 × 80 mm
Peso Líquido	1,183 kg
Material	Alumínio com revestimento de Titânio
Revestimento Antiaderente	Whitford® Xylan
Fontes de Calor Compatíveis	Gás, Cerâmica, Elétrico
Cabo	Design "Stay-Cool" ergonómico

Aplicações Profissionais

Esta frigideira é uma peça fundamental para qualquer Chef ou cozinheiro que procure versatilidade e eficácia. É ideal para a confeção de pratos como risotos, salteados de legumes frescos, carnes brancas ou ovos em restaurantes com ementa diária, snack-bares e pastelarias com serviço de refeições. A sua adaptabilidade a diferentes fontes de calor torna-a perfeita para cozinhas onde o espaço ou as infraestruturas podem variar, desde estabelecimentos de bairro a cozinhas de cantinas.

Porquê Escolher Esta Frigideira Sauté?

A frigideira profissional em Titânio destaca-se pela sua durabilidade e pela eficiência no uso de energia. O revestimento antiaderente Whitford® Xylan garante que os alimentos não colam, facilitando a confeção e a limpeza, um aspeto crucial para manter as normas de higiene HACCP. A distribuição uniforme do calor evita pontos quentes, garantindo uma confeção perfeita e otimizando o tempo de preparação no pico do serviço.

Perguntas Frequentes

Como devo realizar a manutenção do revestimento antiaderente?

Para prolongar a vida útil do revestimento antiaderente Whitford® Xylan, utilize apenas utensílios de silicone ou madeira. Evite esfregar com abrasivos e lave a frigideira manualmente com água morna e detergente suave após cada utilização, secando-a de imediato.

Esta frigideira é compatível com placas de indução?

Não, esta frigideira é especificamente concebida para fogões a gás, elétricos e vitrocerâmicos, não sendo compatível com placas de indução. Recomenda-se verificar sempre a compatibilidade da fonte de calor para um desempenho ideal.

Qual o diâmetro da frigideira e como isso afeta a sua utilização na minha cozinha?

Com um diâmetro de 280 mm, esta frigideira é versátil para porções médias a grandes, ideal para saltear vegetais, preparar molhos ou pequenas quantidades de carne. É adequada para cozinhas com volume de produção moderado, como restaurantes de bairro ou snack-bares.

O cabo "stay-cool" realmente se mantém frio durante a utilização?

Sim, o design ergonómico do cabo "stay-cool" foi concebido para permanecer a uma temperatura segura ao toque, mesmo durante longos períodos de confeção em fogões a gás, elétricos ou vitrocerâmicos, aumentando a segurança e o conforto do cozinheiro.

Esta frigideira é adequada para uso intensivo diário?

Absolutamente. Construída em alumínio com revestimento de Titânio e antiaderente Whitford® Xylan, esta frigideira é robusta e resistente, projetada para suportar o rigor da utilização diária em cozinhas profissionais, mantendo a sua performance e facilidade de limpeza.