

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 Profissional Antiaderente Titânio ?360mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE629352	Modelo:	HE629352
Marca:	HENDI	EAN:	8711369629352

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE629352
EAN	8711369629352

Diâmetro	31–40 cm
Material	Antiaderente

Descricao Resumida

Frigideira profissional 360mm com revestimento antiaderente Whitford® Xylan. Garante cozedura uniforme e limpeza fácil em fogões a gás, elétricos e cerâmicos.

Descricao Completa

A frigideira profissional com revestimento antiaderente Whitford® Xylan oferece uma condução de calor excecional, crucial para um cozinhado rápido e uniforme em ambientes de produção intensiva. Concebida para resistir ao uso diário exigente, otimiza o fluxo de trabalho e assegura resultados consistentes.

Frigideira Profissional Antiaderente — Características Técnicas

Diâmetro (superfície)	360 mm
Altura (superfície)	55 mm
Dimensões Globais (LxPxA)	675 × 372 × 54 mm
Peso Líquido	1,77 kg
Peso Bruto	1,835 kg
Material Principal	Alumínio (corpo), Titânio (reforço)
Revestimento Antiaderente	Whitford® Xylan
Fontes de Calor Compatíveis	Gás, Cerâmica, Elétrico
Punho	Long Stay Cool (resistente ao calor)

Aplicações Profissionais

Para o Chef de snack-bar que procura rapidez no serviço ou para o cozinheiro de um restaurante de cozinha tradicional que exige precisão na confecção, esta frigideira é ideal. A sua performance superior é indispensável na preparação de ementas variadas, desde salteados a ovos, garantindo o padrão de qualidade necessário para o rush do serviço de almoço ou jantar.

Porquê Escolher Este Equipamento

Equipada com o robusto revestimento antiaderente Whitford® Xylan, esta frigideira minimiza a aderência dos alimentos, facilitando a confecção e reduzindo o consumo de gordura. A sua construção em alumínio com titânio-reforçado promove uma distribuição de calor superior e homogênea, essencial para evitar pontos quentes e garantir o cozinhado perfeito. O punho ergonómico de longo alcance, que permanece fresco ao toque, oferece segurança e conforto, mesmo após horas de utilização.

Perguntas Frequentes

Como posso prolongar a vida útil do revestimento antiaderente desta frigideira??

Para maximizar a durabilidade do revestimento Whitford® Xylan, utilize apenas utensílios de silicone, madeira ou plástico e evite esponjas abrasivas na limpeza. Lave à mão com detergente neutro e água morna, e assegure que a frigideira arrefece antes de ser lavada.

Esta frigideira é adequada para uma cozinha de restaurante com alta rotação de pratos??

Sim, com o seu diâmetro de 360mm e a combinação de alumínio e titânio para uma condução de calor superior, esta frigideira foi concebida para o ritmo acelerado de cozinhas profissionais. O revestimento antiaderente otimiza o tempo de preparação e a limpeza entre serviços.

Quais as principais vantagens do revestimento antiaderente Whitford® Xylan??

O revestimento Whitford® Xylan é reconhecido pela sua excelente antiaderência, durabilidade e resistência a riscos, mesmo em uso intensivo. Permite cozinhar com menos gordura, resultando em pratos mais saudáveis e uma limpeza pós-serviço significativamente mais rápida.

Esta frigideira pode ser utilizada em todos os tipos de fogão profissional??

A frigideira é compatível com fogões a gás, elétricos e vitrocerâmicos. No entanto, é importante notar que esta versão não é otimizada para placas de indução, sendo crucial verificar sempre a compatibilidade do equipamento da sua cozinha.

O punho longo permanece frio ao toque durante a confecção prolongada??

Sim, o design "Long Stay Cool" do punho garante que este se mantém a uma temperatura segura e confortável, mesmo durante a utilização contínua e a altas temperaturas. Isso melhora a segurança e a ergonomia para o cozinheiro durante longos períodos de serviço.