

Ficha Tecnica

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

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 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

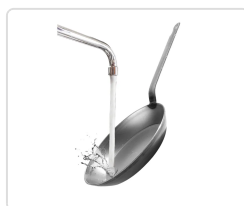


Frigideira Aço Carbono 320 mm para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	HE628621	Modelo:	628621
Marca:	HENDI	EAN:	8711369628621

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	628621
EAN	8711369628621
Diâmetro	31–40 cm
Material	Aço

Descricao Resumida

Frigideira robusta de 320 mm em aço carbono pesado, ideal para uso intensivo. Pega soldada, alta resistência ao calor e compatível com todas as fontes de calor.

Descricao Completa

Esta frigideira de 320 mm de diâmetro, fabricada em aço carbono pesado, é uma ferramenta robusta e essencial para a confecção diária em cozinhas profissionais. A sua construção garante durabilidade e excelente distribuição de calor.

Frigideira Aço Carbono — Características Técnicas

Diâmetro	320 mm
Altura	50 mm
Dimensões com pega	628 × 326 × 118 mm
Peso Líquido	2,622 kg
Material	Aço Carbono
Pega	Soldada
Resistência ao Calor	Alta
Compatibilidade	Todas as fontes de calor

Aplicações Profissionais

Esta frigideira é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, snack-bares e hamburgarias, até cantinas escolares e empresariais. É perfeita para saltear legumes, fritar carnes e peixes, selar bifes ou preparar pratos que exijam alta temperatura e durabilidade, como em churrasqueiras e roulotes.

Frigideira Aço Carbono — Principais Vantagens

- Construção em aço carbono pesado para máxima durabilidade e resistência ao uso intensivo.
- Pega soldada sem costuras, garantindo robustez, higiene e segurança no manuseamento.
- Alta resistência a temperaturas elevadas, ideal para selar e fritar rapidamente.
- Compatível com todas as fontes de calor, incluindo indução, gás e elétrico, oferecendo versatilidade na cozinha.
- Desenvolve propriedades antiaderentes naturais com o uso e a manutenção adequada, melhorando a performance ao longo do tempo.

Como devo preparar a frigideira de aço carbono antes do primeiro uso?

Antes do primeiro uso, é crucial "curar" a frigideira. Lave-a com água quente e sabão, seque bem, e depois unte-a com uma fina camada de óleo vegetal. Aqueça em lume médio-alto até começar a fumegar, retire do lume e deixe arrefecer. Repita este processo 2-3 vezes para criar uma camada antiaderente natural.

Esta frigideira é compatível com placas de indução?

Sim, esta frigideira de aço carbono é totalmente compatível com todas as fontes de calor, incluindo placas de indução, gás, elétricas e vitrocerâmicas, garantindo versatilidade na sua cozinha profissional.

Qual a melhor forma de limpar e manter a frigideira de aço carbono?

Após cada uso, limpe a frigideira com água quente e uma escova ou esponja (sem detergente, se possível, para preservar a camada de cura). Seque-a imediatamente e aplique uma fina camada de óleo para evitar a oxidação e manter as propriedades antiaderentes. ?

Quais as vantagens do aço carbono em comparação com outros materiais de frigideiras?

?

O aço carbono oferece excelente retenção e distribuição de calor, durabilidade superior e a capacidade de desenvolver uma superfície antiaderente natural ao longo do tempo, tornando-o ideal para selar e fritar a altas temperaturas, superando muitas vezes o alumínio ou o aço inoxidável em certas aplicações.

A pega soldada é mais resistente do que as pegas rebitadas?

Sim, uma pega soldada oferece uma ligação mais robusta e duradoura ao corpo da frigideira em comparação com as pegas rebitadas, que podem afrouxar com o tempo e o uso intensivo. A ausência de rebites também facilita a limpeza e melhora a higiene.