

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 Profissional Antiaderente Ø260mm para Todas as Fontes de Calor

Informacoes do Produto

SKU:	HE621127	Modelo:	HE621127
Marca:	HENDI	EAN:	8711369621127

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE621127

EAN	8711369621127
Diâmetro	21–30 cm
Material	Antiaderente

Descricao Resumida

Frigideira profissional Ø260mm em alumínio duradouro com revestimento antiaderente Teflon™ Platinum Plus de 3 camadas. Cabo com pega em silicone isolante. Compatível com todas as fontes de calor.

Descricao Completa

Esta frigideira profissional de Ø260mm, fabricada em alumínio duradouro, garante uma distribuição de calor excecional para confeção eficiente em qualquer cozinha profissional.

Frigideira Profissional — Características Técnicas

Diâmetro	260 mm
Altura	52 mm
Dimensões Totais (CxLxA)	480x270x52 mm
Peso Líquido	1,06 kg
Material Corpo	Alumínio
Material Cabo	Aço inoxidável com pega em silicone
Revestimento	Antiaderente Teflon™ Platinum Plus (3 camadas)
Resistência Temperatura Revestimento	Até 260 °C
Fontes de Calor Compatíveis	Todas

Aplicações Profissionais

Esta frigideira é uma ferramenta indispensável para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, tascas e snack-bares, até cantinas escolares e empresariais. É ideal para hamburgarias, roulotes e food trucks que necessitam de um utensílio robusto para confeção diária. A sua versatilidade torna-a adequada para pastelarias com confeção, churrasqueiras e marisqueiras, garantindo resultados consistentes em qualquer tipo de ementa.

Frigideira Antiaderente Profissional — Principais Vantagens

- ****Condução de Calor Superior:**** O corpo em alumínio assegura um aquecimento rápido e uma distribuição uniforme do calor, otimizando o tempo de confeção.
- ****Revestimento de Alta Durabilidade:**** O revestimento antiaderente Teflon™ Platinum Plus de três camadas oferece resistência elevada ao desgaste, ideal para uso intensivo e temperaturas até 260 °C.
- ****Versatilidade Energética:**** Compatível com todas as fontes de calor, incluindo indução, permitindo a sua utilização em diversas configurações de cozinha.
- ****Manuseamento Seguro e Confortável:**** O cabo em aço inoxidável com pega em silicone isolante térmico proporciona uma aderência firme e segura, mesmo em ambientes de alta temperatura.
- ****Limpeza Simplificada:**** A superfície antiaderente facilita a limpeza após a utilização, contribuindo para a higiene e eficiência da cozinha.

Esta frigideira é adequada para fogões de indução?

Sim, esta frigideira é compatível com todas as fontes de calor, incluindo fogões de indução, gás, elétricos e vitrocerâmicos.

Qual a durabilidade do revestimento antiaderente para uso profissional?

O revestimento Teflon™ Platinum Plus é aplicado em três camadas, o que confere uma resistência superior ao desgaste, tornando-a ideal para a utilização intensiva exigida em cozinhas profissionais.

Como se deve limpar esta frigideira para manter a sua eficácia?

Graças ao seu revestimento antiaderente, a limpeza é muito fácil. Recomenda-se lavar à mão com água morna e detergente suave, evitando esfregões abrasivos para preservar o revestimento.

?

O cabo da frigideira aquece durante a utilização?

O cabo em aço inoxidável possui uma pega em silicone com isolamento térmico, concebida para minimizar a transferência de calor e proporcionar uma aderência confortável e segura durante a confeção.

Qual o diâmetro da base de contacto com a fonte de calor?

O diâmetro total da frigideira é de 260 mm, o que corresponde ao diâmetro da base de contacto, garantindo uma área de aquecimento eficiente e uniforme.