

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 rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Wok Antiaderente Profissional 320mm para Cozinhas

Informacoes do Produto

SKU:	HE627747	Modelo:	627747
Marca:	HENDI	EAN:	8711369627747

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	627747
EAN	8711369627747

Diâmetro	31–40 cm
Material	Antiaderente

Descricao Resumida

Wok profissional antiaderente ?320mm. Condução de calor superior e revestimento efeito mármore para cozedura rápida e limpeza fácil em cozinhas. Compatível com todas as fontes.

Descricao Completa

Para uma confeção rápida e eficiente, este wok antiaderente profissional de ?320mm garante condução de calor superior. Ideal para otimizar a *mise en place* em cozinhas com serviço contínuo, de salteados a pratos asiáticos.

wok profissional — Wok antiaderente profissional — Características Técnicas

Diâmetro	320 mm
Altura	95 mm
Dimensões de Envio (LxPxA)	595 × 328 × 140 mm
Peso Líquido	1,76 kg
Peso Bruto	1,8 kg
Material	Alumínio
Revestimento	Antiaderente Efeito Mármore
Cabo	Longo e Rebitado
Compatibilidade	Todas as fontes de calor

Aplicações Profissionais

Perfeito para chefs de restaurantes de cozinha asiática e tradicional que procuram um utensílio eficiente para *stir-fries* e salteados. A sua versatilidade torna-o ideal para snack-bares e food trucks, onde a rapidez na confeção e a durabilidade são essenciais para um serviço contínuo e de qualidade.

Porquê Escolher Este Equipamento

Este wok destaca-se pela sua base em alumínio, que proporciona uma condução de calor superior e uniforme, crucial para cozedura rápida. O revestimento antiaderente efeito mármore não só garante uma limpeza fácil, mas também permite cozinhar com menos gordura. Com um cabo rebitado para durabilidade acrescida, é compatível com todas as fontes de calor, incluindo indução, oferecendo versatilidade máxima na sua cozinha.

Perguntas Frequentes

Como devo limpar e manter este wok para prolongar a sua vida útil??

Para preservar o revestimento antiaderente, lave o wok com água morna e detergente suave, utilizando uma esponja macia. Evite utensílios de metal e abrasivos, e seque completamente após a lavagem.

Este wok é adequado para cozinhas de alta intensidade, como restaurantes com grande volume de pedidos??

Sim, a sua construção em alumínio com cabo rebitado confere-lhe a robustez necessária para suportar o uso frequente e o ritmo acelerado de cozinhas profissionais com alto volume de trabalho.

Este wok pode ser utilizado em placas de indução??

Absolutamente. Este wok foi concebido para ser compatível com todas as fontes de calor, incluindo placas de indução, gás, elétricas e vitrocerâmicas, oferecendo total flexibilidade na sua cozinha.

Que vantagens oferece o revestimento antiaderente em termos de saúde e eficiência na cozinha??

O revestimento antiaderente efeito mármore permite cozinhar com uma quantidade mínima de gordura, promovendo refeições mais saudáveis. Além disso, evita que os alimentos se prendam, tornando a cozedura mais eficiente e a limpeza significativamente mais fácil.

Como o cabo rebitado contribui para a segurança e durabilidade do wok??

O cabo rebitado oferece uma fixação extremamente segura e resistente, essencial para o manuseamento de um wok pesado com alimentos quentes. Esta construção robusta minimiza o risco de desprendimento do cabo, garantindo maior segurança e durabilidade no ambiente de cozinha profissional.