

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto

Frigideira Paella Aço Carbono 2420mm com 2 Pegas para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	HE622216	Modelo:	622216
Marca:	HENDI	EAN:	8711369622216

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	622216
EAN	8711369622216
Diâmetro	Mais de 40 cm
Material	Aço

Descricao Resumida

Frigideira para paella de 420 mm em aço carbono, com 2 pegas, ideal para cozinhas profissionais. Garante distribuição uniforme do calor e durabilidade.

Descricao Completa

Esta frigideira para paella de 420 mm, fabricada em aço carbono robusto, é uma ferramenta essencial para a confecção de pratos de grande volume em cozinhas profissionais. A sua construção garante uma distribuição uniforme do calor, crucial para paellas autênticas e outros pratos de arroz.

frigideira paella 42cm — Frigideira Paella Aço Carbono — Frigideira Paella — Características Técnicas

Material	Aço Carbono
Diâmetro	420 mm
Altura	50 mm
Pegas	2
Peso Líquido	1,729 kg
Lavagem	Não apta para máquina de lavar loiça

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, marisqueiras, hotéis com serviço de buffet, cantinas empresariais e de eventos que necessitem de preparar paellas ou outros pratos de arroz em grandes quantidades. A sua dimensão torna-a adequada para cozinhas com elevado volume de produção, como as de catering ou restaurantes com ementas variadas.

Frigeira Paella — Principais Vantagens

- Construção robusta em aço carbono para durabilidade e excelente condução de calor.
- Diâmetro de 420 mm, ideal para confeção de paellas e pratos de arroz para grupos.
- Equipada com duas pegas resistentes para manuseamento seguro e confortável.
- Superfície que desenvolve uma pátina natural com o uso, melhorando as propriedades antiaderentes.
- Adequada para uso intensivo em ambientes de cozinha profissional.

Qual o material desta frigideira e quais as suas vantagens?

É fabricada em aço carbono, um material conhecido pela sua excelente capacidade de condução e retenção de calor, ideal para dourar e cozinhar uniformemente. Com o tempo, desenvolve uma pátina natural que melhora as suas propriedades antiaderentes.

Esta frigideira pode ser lavada na máquina de lavar loiça?

Não, esta frigideira não é apta para lavagem em máquina de lavar loiça. Recomenda-se a lavagem manual com água quente e uma escova, secando-a imediatamente para evitar a oxidação e manter a pátina.

Qual o diâmetro desta frigideira e para quantas pessoas serve?

A frigideira tem um diâmetro de 420 mm. Embora a capacidade exata varie com a receita, este tamanho é geralmente adequado para preparar paellas para 6 a 8 pessoas em ambiente profissional.

Como devo cuidar de uma frigideira de aço carbono?

Para um cuidado ótimo, lave à mão, seque imediatamente após a lavagem e unte ligeiramente com óleo vegetal antes de guardar. Este processo ajuda a manter a pátina e a prevenir a ferrugem.

?

É adequada para todos os tipos de fogões?

?

Frigideiras de aço carbono são geralmente compatíveis com a maioria das fontes de calor, incluindo gás, elétrico e indução (verifique sempre a compatibilidade específica do seu fogão). São ideais para uso em lume direto e fornos.