

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 306mm - Forno até 220°C

Informacoes do Produto

SKU:	HE628041	Modelo:	628041
Marca:	HENDI	EAN:	8711369628041

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	628041
EAN	8711369628041

Diâmetro	31–40 cm
Material	Aço

Descricao Resumida

Frigideira profissional de 306mm em aço carbono, compatível com todos os fogões e fornos até 220°C. Oferece distribuição de calor excecional e durabilidade.

Descricao Completa

Esta frigideira de 306mm de diâmetro, fabricada em aço carbono robusto, oferece uma distribuição e retenção de calor excecionais, sendo compatível com todos os tipos de fogões e fornos até 220°C.

Frigideira Aço Carbono — Características Técnicas

Diâmetro	306 mm
Comprimento Total (com pega)	528 mm
Material	Aço carbono
Compatibilidade	Todos os tipos de fogões e fornos
Temperatura Máxima no Forno	220°C
Peso Líquido	1,504 kg
Pega	Aço carbono, ergonómica, com orifício para pendurar

Aplicações Profissionais

Ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes de cozinha tradicional portuguesa e tascas, a hamburgarias e snack-bares que necessitam de selar carnes ou saltear vegetais rapidamente. A sua robustez torna-a adequada para o uso intensivo em cantinas, pastelarias com confeitão e até em roulotes ou food trucks, onde a durabilidade e a eficiência térmica são cruciais para um serviço ágil e de qualidade.

Frigideira Aço Carbono — Principais Vantagens

A construção em aço carbono confere a esta frigideira uma durabilidade superior, resistindo ao uso contínuo em ambientes profissionais. A sua capacidade de distribuir e reter o calor de forma homogênea garante resultados de confeção consistentes, essenciais para qualquer chef. A versatilidade de poder ser utilizada em todos os tipos de fogões, incluindo indução, e no forno até 220°C, otimiza os processos de cozinha. A pega ergonómica em aço carbono, com orifício, facilita o manuseamento e o armazenamento, contribuindo para a organização da cozinha.

Qual a principal vantagem do aço carbono em frigideiras profissionais?

O aço carbono oferece uma durabilidade excecional e uma capacidade superior de retenção e distribuição uniforme do calor, o que é crucial para resultados de confeção consistentes e eficientes em cozinhas profissionais.

Esta frigideira pode ser utilizada em fogões de indução?

Sim, esta frigideira é compatível com todos os tipos de fogões, incluindo indução, gás, elétricos e vitrocerâmicos, oferecendo máxima versatilidade na sua cozinha.

Qual a temperatura máxima que esta frigideira suporta no forno?

Esta frigideira pode ser utilizada no forno a temperaturas até 220°C, permitindo finalizar pratos ou mantê-los quentes com facilidade.

Como devo realizar a manutenção e limpeza desta frigideira de aço carbono?

Para prolongar a vida útil, recomenda-se lavar à mão com água quente e uma escova, sem detergentes abrasivos. Após a lavagem, seque imediatamente e unte com uma fina camada de óleo para evitar a ferrugem e manter as propriedades antiaderentes.

A pega da frigideira aquece durante a utilização?

Sim, a pega é em aço carbono e aquecerá durante a utilização no fogão ou forno. Recomenda-se sempre o uso de luvas de proteção térmica para manusear a frigideira em segurança.