

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 de Servir Aço Carbono Ø264mm para Fogão e Forno

Informacoes do Produto

SKU:	HE627969	Modelo:	627969
Marca:	HENDI	EAN:	8711369627969

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	627969
EAN	8711369627969

Diâmetro	21–30 cm
Material	Aço

Descricao Resumida

Frigideira de servir em aço carbono Ø264mm com pegas em inox. Versátil para todos os tipos de fogões e fornos até 250°C. Ideal para apresentação.

Descricao Completa

Esta frigideira de servir, fabricada em aço carbono robusto, é ideal para a confeção e apresentação de pratos diretamente à mesa, suportando temperaturas até 250°C em forno.

Frigideira Aço Carbono — Características Técnicas

Diâmetro	264 mm
Dimensões (LPA)	264 × 298 × 86 mm
Peso Líquido	0,804 kg
Material Principal	Aço carbono
Material das Pegas	Aço inoxidável
Temperatura Máx. Forno	250°C

Aplicações Profissionais

Esta frigideira é uma solução versátil para restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, tascas, snack-bares, e estabelecimentos de catering que procuram um utensílio robusto tanto para a confeção como para o serviço de mesa. É ideal para empratar e servir pratos quentes diretamente aos clientes, como petiscos, tapas, ou porções individuais, mantendo a temperatura dos alimentos. A sua compatibilidade com todos os tipos de fogões e fornos torna-a indispensável em cozinhas profissionais com espaço limitado ou que valorizam a multifuncionalidade.

Frigideira de Servir — Principais Vantagens

- Construção duradoura em aço carbono para uma longa vida útil em ambientes profissionais.
- Distribuição e retenção de calor excepcionais, garantindo uma confeção uniforme e mantendo os alimentos quentes no serviço.
- Versatilidade de utilização em todos os tipos de fogões, incluindo indução, e fornos até 250°C.
- Pegas ergonómicas em aço inoxidável que facilitam o manuseamento e o serviço à mesa.
- Design funcional que permite a transição direta do fogão/forno para a mesa do cliente.

Esta frigideira pode ser utilizada em fogões de indução?

Sim, esta frigideira de aço carbono é compatível com todos os tipos de fogões, incluindo indução, gás, elétricos e vitrocerâmicos.

Qual a temperatura máxima que a frigideira suporta no forno?

A frigideira foi concebida para suportar temperaturas de forno até 250°C, permitindo a finalização de pratos ou o aquecimento.

As pegas em aço inoxidável aquecem durante a utilização?

Sim, as pegas em aço inoxidável podem aquecer significativamente durante a utilização no fogão ou forno. Recomenda-se o uso de luvas de proteção térmica.

Como devo limpar e manter esta frigideira de aço carbono?

Após cada utilização, lave a frigideira com água quente e uma escova, sem detergente. Seque-a bem e unte-a levemente com óleo para evitar a oxidação e manter a camada antiaderente natural.

Qual a vantagem do aço carbono para uma frigideira de servir?

O aço carbono oferece excelente condução e retenção de calor, ideal para selar e dourar alimentos. Com o uso, desenvolve uma camada antiaderente natural, melhorando o desempenho e a durabilidade.