

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 23/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto

Frigideira Aço Inoxidável 40 cm para Indução, Cabo Ergonómico

Informacoes do Produto

SKU:	PJP213040	Modelo:	P213040
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661213400

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P213040
EAN	8421661213400
Diâmetro	31–40 cm
Material	Inox

Descricao Resumida

Frigideira profissional de 40 cm em aço inoxidável 18/10, com base sanduíche para aquecimento uniforme. Compatível com todas as fontes de calor, incluindo indução. Cabo ergonómico.

Descricao Completa

Esta frigideira profissional de 40 cm de diâmetro, fabricada em aço inoxidável 18/10, garante uma distribuição de calor rápida e uniforme, sendo compatível com todas as fontes de calor, incluindo indução.

Frigideira Inox Profissional Indução 40 cm — Frigideira Inox 40cm Indução — Frigideira Inox — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável 18/10
Diâmetro	40 cm
Comprimento Total (com cabo)	74.5 cm
Largura da Frigideira (com aba)	41.5 cm
Altura Total	18 cm
Peso	3.23 kg
Compatibilidade	Gás, Vitrocerâmica, Elétrica, Indução
Cabo	Aço inoxidável Ergos
Base	Sanduíche (alumínio entre aço inoxidável)

Frigideira Inox — Aplicações Profissionais

Esta frigideira de 40 cm é uma ferramenta essencial para qualquer cozinha profissional, desde restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, marisqueiras e churrasqueiras, até cantinas escolares e empresariais. É ideal para hotéis, serviços de catering e food trucks que necessitam de um utensílio versátil e robusto para fritar, saltear e confeccionar uma vasta gama de pratos com eficiência e consistência.

Frigideira Inox — Principais Vantagens

- Construção em aço inoxidável 18/10 para máxima durabilidade e higiene.
- Base sanduíche com núcleo de alumínio para aquecimento rápido e distribuição de calor perfeitamente uniforme.
- Versatilidade de utilização em todas as fontes de calor, incluindo placas de indução, gás, elétricas e vitrocerâmica.
- Cabo tubular Ergos em aço inoxidável que proporciona um manuseamento seguro e confortável.
- Interior liso que facilita a limpeza e manutenção diária, otimizando o tempo na cozinha.
- Orifício no cabo para arrumação prática e suspensa, poupando espaço na área de preparação.