

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: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Frigideira Antiaderente Indução 28cm Alumínio Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	PJP120928	Modelo:	P120928
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661120982

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P120928
EAN	8421661120982
Diâmetro	21–30 cm
Material	Antiaderente

Descricao Resumida

Frigideira profissional de 28 cm em alumínio com revestimento antiaderente. Compatível com todas as fontes de calor, incluindo indução. Cabo ergonômico em aço inoxidável.

Descricao Completa

Esta frigideira profissional de 28 cm de diâmetro, fabricada em alumínio robusto, é ideal para cozinhas de alta exigência, garantindo uma distribuição uniforme do calor e compatibilidade com todas as fontes de calor, incluindo indução.

Frigideira de Alumínio Profissional — Frigideira Antiaderente — Características Técnicas

Material	Alumínio (corpo), Aço Inoxidável (fundo e cabo)
Diâmetro da Base	28 cm
Diâmetro Superior	28.5 cm
Comprimento Total (com cabo)	54.5 cm
Altura da Frigideira	13 cm
Peso	1.22 kg
Compatibilidade	Gás, Vitrocerâmica, Elétrica, Indução
Revestimento	Antiaderente profissional
Cabo	Ergonômico em aço inoxidável, não retém calor

Aplicações Profissionais

Esta frigideira é uma ferramenta essencial para chefs e cozinheiros em restaurantes de cozinha tradicional, hamburgarias, snack-bares, pastelarias com confeitaria, e cantinas. A sua compatibilidade com indução torna-a perfeita para cozinhas modernas, food trucks e roulotes, onde a eficiência e a adaptabilidade são cruciais para a confeitaria de pratos variados, desde ovos e crepes a salteados e bifes.

Frigideira Profissional — Principais Vantagens

- ****Versatilidade****: Compatível com todas as fontes de calor, incluindo indução, para máxima adaptabilidade na sua cozinha.
- ****Durabilidade****: Construção robusta em alumínio, projetada para suportar as exigências do uso intensivo em ambientes profissionais.
- ****Antiaderência Superior****: Revestimento profissional que assegura uma fácil libertação dos alimentos e uma limpeza rápida e eficiente.
- ****Conforto e Segurança****: Cabo ergonómico em aço inoxidável que não aquece, proporcionando um manuseamento seguro e confortável durante a confeção.
- ****Distribuição de Calor****: Fundo em chapa de aço inoxidável que garante um aquecimento uniforme, resultando em pratos cozinhados de forma consistente e perfeita.

Esta frigideira é compatível com placas de indução?

Sim, esta frigideira possui um fundo em chapa de aço inoxidável que a torna totalmente compatível com todas as fontes de calor, incluindo placas de indução.

O cabo da frigideira aquece durante a utilização?

Não, o cabo ergonómico é fabricado em aço inoxidável e foi concebido para não reter calor, garantindo um manuseamento seguro e confortável mesmo durante longos períodos de confeção.

Como devo limpar esta frigideira para prolongar a sua vida útil?

Graças ao seu revestimento antiaderente profissional, a limpeza é facilitada. Recomenda-se a lavagem manual com água morna e detergente suave, evitando esfregões abrasivos para preservar o antiaderente.

Para que tipo de pratos é esta frigideira mais adequada?

Com o seu diâmetro de 28 cm e revestimento antiaderente, é ideal para uma vasta gama de pratos, desde ovos, panquecas e crepes a salteados de legumes, peixe e carne, sendo versátil para qualquer cozinha profissional.

?

Qual a vantagem de ter uma frigideira em alumínio com fundo em aço inoxidável?

O alumínio oferece excelente condutividade térmica e leveza, enquanto o aço inoxidável garante durabilidade e, crucialmente, compatibilidade com placas de indução. Esta combinação otimiza o desempenho da frigideira, unindo o melhor de ambos os materiais.