

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 Aço Inoxidável 32 cm para Indução Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	PJP213032	Modelo:	P213032
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661213325

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P213032
EAN	8421661213325
Diâmetro	31–40 cm
Material	Inox

Descricao Resumida

Frigideira profissional de 32 cm em aço inoxidável 18/10, com base sanduíche para distribuição uniforme de calor. Compatível com todas as fontes, incluindo indução.

Descricao Completa

Esta frigideira profissional de 32 cm de diâmetro, fabricada em aço inoxidável, é ideal para uso intensivo em cozinhas profissionais, garantindo compatibilidade com placas de indução e outras fontes de calor.

Frigideira Inox-Pro Expert 32cm — Frigideira 32 cm — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável 18/10
Diâmetro	32 cm
Compatibilidade	Gás, vitrocerâmica, elétrica, indução
Tipo de Base	Sanduíche com núcleo de alumínio
Material do Cabo	Aço inoxidável
Largura Total	60.9 cm
Profundidade Total	33.4 cm
Altura Total	17.1 cm
Peso	1.73 kg

Aplicações Profissionais

Esta frigideira de 32 cm é uma ferramenta essencial para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, tascas e snack-bares, até cantinas empresariais, hotéis e serviços de catering. Ideal para saltear legumes, fritar peixe ou carne, e preparar molhos em grandes volumes, adaptando-se a cozinhas com diferentes tipos de fogões, incluindo indução.

Frigideira Inox — Principais Vantagens

A construção em aço inoxidável 18/10 confere a esta frigideira uma durabilidade excepcional, resistindo ao uso contínuo e à corrosão. A base sanduíche com núcleo de alumínio garante uma distribuição de calor rápida e uniforme, otimizando a confeção dos alimentos e evitando pontos quentes. A sua compatibilidade com todas as fontes de calor, incluindo indução, oferece máxima flexibilidade na cozinha. O cabo tubular em aço inoxidável, com design ergonómico, proporciona um manuseamento seguro e confortável, mesmo em operações intensivas. A superfície lisa facilita a limpeza e o orifício no cabo permite um armazenamento suspenso, poupando espaço.

Esta frigideira é compatível com placas de indução?

Sim, esta frigideira possui uma base sanduíche especialmente concebida para ser totalmente compatível com placas de indução, além de gás, vitrocerâmica e elétricas.

Qual o material e a durabilidade esperada?

É fabricada em aço inoxidável 18/10 de alta qualidade, conhecido pela sua resistência à corrosão e durabilidade, ideal para o uso intensivo em cozinhas profissionais.

Como se deve limpar esta frigideira?

A superfície lisa em aço inoxidável facilita a limpeza. Pode ser lavada à mão com detergente neutro e água quente, ou em máquina de lavar louça profissional.

Para que tipo de confeção é mais adequada?

É extremamente versátil, adequada para saltear legumes, fritar carnes e peixes, refogar ingredientes, preparar molhos e muitas outras técnicas de confeção que exigem calor uniforme.

O cabo em aço inoxidável aquece durante a utilização?

Como o cabo é em aço inoxidável, pode aquecer, especialmente em uso prolongado ou em fogões a gás. Recomenda-se o uso de luvas de proteção térmica para manuseamento seguro.