

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 rápido
ao produto

Frigideira Inox Profissional 36 cm | Base Indução 5.5 L

Informacoes do Produto

SKU:	PJP413036	Modelo:	P413036
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661636667

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P413036
EAN	8421661636667
Capacidade (L)	Até 6 L
Diâmetro	31–40 cm
Material	Inox
Cor	Metálico

Descricao Resumida

Frigideira profissional em aço inoxidável de 36 cm com base Full Induction para distribuição de calor uniforme. Pega robusta com triplo rebite. Capacidade de 5.5 L.

Descricao Completa

Esta frigideira profissional em aço inoxidável com 36 cm de diâmetro foi concebida para cozinhas exigentes, garantindo durabilidade e uma distribuição de calor eficiente graças à sua base Full Induction.

Frigideira Inox — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável
Cor	Metálico
Diâmetro	360 mm
Capacidade	5.5 L
Espessura	8 mm
Largura	665 mm
Profundidade	380 mm
Altura	130 mm
Peso	2.17 kg
Base	Full Induction
Pega	Triplo rebite

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes de cozinha tradicional, marisqueiras, cantinas, hotéis e pastelarias com confeitaria, onde a durabilidade e a eficiência na confeitaria são cruciais. É adequada para saltear, fritar e selar uma vasta gama de alimentos em ambientes de produção intensiva.

Frigideira Profissional — Principais Vantagens

A construção robusta em aço inoxidável assegura uma longa vida útil, mesmo sob uso intensivo em ambientes profissionais. A base Full Induction otimiza a transferência de calor, permitindo uma confeitura rápida e uniforme em todos os tipos de fogões, incluindo indução. A pega com triplo rebite oferece segurança e ergonomia no manuseamento diário.

Esta frigideira é compatível com todos os tipos de fogões?

Sim, a base Full Induction garante compatibilidade com todos os tipos de fogões, incluindo gás, elétricos, vitrocerâmicos e, especialmente, indução.

Como se deve limpar e manter esta frigideira?

A frigideira em aço inoxidável é fácil de limpar e pode ser lavada à mão com detergente suave ou na máquina de lavar louça profissional. Evite produtos abrasivos para preservar o acabamento.

Qual a durabilidade esperada de uma frigideira em aço inoxidável?

O aço inoxidável é um material altamente durável e resistente à corrosão, deformação e manchas. Com os devidos cuidados, esta frigideira terá uma vida útil prolongada em ambientes profissionais.

É adequada para que tipo de confeitura?

Esta frigideira é versátil e ideal para saltear legumes, fritar carnes e peixes, selar ingredientes e preparar molhos, sendo um utensílio essencial em qualquer cozinha profissional.

Qual a espessura da base desta frigideira?

A frigideira possui uma espessura de 8 mm, o que contribui para uma excelente retenção e distribuição uniforme do calor, evitando pontos quentes e garantindo resultados de confeitura consistentes.