

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

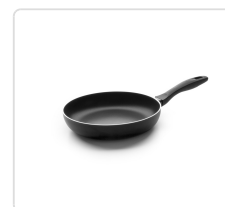
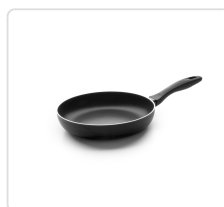
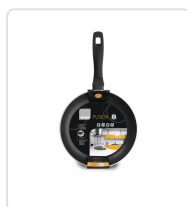


Frigideira Profissional 30 cm para Indução com Antiaderente

Informacoes do Produto

SKU:	IB450030	Modelo:	450030
Marca:	IBILI	EAN:	8411922092431

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	IBILI
Modelo	450030

EAN	8411922092431
Diâmetro	21–30 cm
Material	Alumínio

Descricao Resumida

Frigideira profissional de 30 cm em alumínio para indução, com fundo em aço inoxidável para aquecimento rápido e uniforme. Possui antiaderente de 2 camadas, livre de PFOA.

Descricao Completa

A frigideira Fusion de 30 cm é ideal para equipar cozinhas profissionais em restaurantes, snack-bares e pastelarias. Fabricada em alumínio com fundo em aço inoxidável 18%, garante distribuição de calor uniforme e rápida, otimizando o consumo energético e o tempo de confeitão. O revestimento antiaderente de 2 camadas, livre de PFOA, assegura durabilidade e facilidade de limpeza, essencial para a produtividade em serviços de elevada exigência.

frigideira profissional — Aplicações Profissionais

Para o Chef de cozinha que necessita de uma ferramenta fiável para o dia-a-dia, a frigideira Fusion de 30 cm é versátil. É perfeita para preparar pratos do dia em restaurantes com serviço contínuo, para confeitão rápida de omeletes e salteados em snack-bares, ou para finalizar guarnições em unidades hoteleiras. A sua compatibilidade com todas as fontes de calor, incluindo indução, oferece flexibilidade máxima na cozinha profissional.

Porquê Escolher Este Equipamento

A frigideira Fusion destaca-se pela construção robusta em alumínio, que assegura uma transferência de calor eficiente, reduzindo os tempos de pré-aquecimento e o gasto energético. O fundo em aço inoxidável 18% confere-lhe durabilidade e compatibilidade com indução, enquanto o antiaderente de 2 camadas sem PFOA garante uma confeitão saudável e uma limpeza simplificada, fatores críticos para a eficiência operacional em cozinhas profissionais com grande volume de serviço.

Características Técnicas

Diâmetro	30 cm
Material	Alumínio com fundo em aço inoxidável 18%
Revestimento	Antiaderente 2 camadas (livre de PFOA)
Compatibilidade de Fogões	Vitrocerâmica, Indução e todas as outras fontes de calor
Mango	Baquelite de toque suave

Perguntas Frequentes

Esta frigideira pode ser usada em fogões de indução?
Sim, a frigideira Fusion possui um fundo em aço inoxidável 18% que a torna compatível com fogões de indução, para além de outras fontes de calor como vitrocerâmica e gás.
O material antiaderente contém PFOA?
Não, o revestimento antiaderente de 2 camadas desta frigideira é totalmente livre de PFOA, garantindo uma confeção mais segura e saudável para os alimentos.
Qual a vantagem do fundo em aço inoxidável 18%?
O fundo em aço inoxidável 18% permite um aquecimento uniforme e rápido em toda a superfície da frigideira, resultando numa distribuição de calor homogénea e otimizando o consumo energético.
Como devo limpar a frigideira Fusion?
Recomenda-se a limpeza manual com uma esponja macia e detergente neutro para preservar o revestimento antiaderente. Evite o uso de utensílios abrasivos ou palha de aço.
Qual a principal vantagem do mango em baquelite?
O mango em baquelite de toque suave proporciona uma pega confortável e segura durante o manuseamento, protegendo os utilizadores de queimaduras e facilitando a movimentação da

frigideira, mesmo quando quente.