

Ficha Tecnica

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



Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

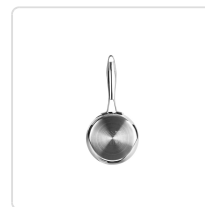
O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

Frigideira Tripla Camada 18 cm para Indução

Informacoes do Produto

SKU:	IB652818	Modelo:	652818
Marca:	IBILI	EAN:	8411922458763

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	IBILI
Modelo	652818

EAN	8411922458763
Diâmetro	Até 20 cm
Material	Inox

Descricao Resumida

Frigideira profissional de 18 cm com construção tripla camada em aço inoxidável e alumínio. Possui antiaderente Quantanium e é compatível com indução e forno.

Descricao Completa

Esta frigideira tripla de 18 cm, construída em aço inoxidável e alumínio de três camadas, assegura uma distribuição de calor uniforme e eficiente em toda a sua superfície, crucial para confeções precisas em cozinhas profissionais. O seu revestimento antiaderente Quantanium de três camadas garante durabilidade e facilita a limpeza, enquanto o cabo metálico permite o uso seguro em todos os tipos de fogão, incluindo forno, sem PFOA. Uma escolha robusta para o dia-a-dia em estabelecimentos de restauração e hotelaria.

frigideira tripla — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável, Alumínio (Tripla Camada)
Revestimento Interior	Quantanium Antiaderente (3 Camadas)
Diâmetro	18 cm
Cabo	Metálico
Compatibilidade Fogões	Todos (Gás, Elétrico, Indução, Vitrocerâmico)
Uso em Forno	Sim
Segurança	Livre de PFOA
Quantidade Mínima de Encomenda	3 unidades

Aplicações Profissionais

Ideal para estabelecimentos com alta rotação de serviço, como snack-bares e hamburgarias que necessitam de equipamentos versáteis e fáceis de limpar. A Chef de cozinha de um restaurante de bairro que valoriza a durabilidade e o desempenho em confeções diárias encontrará nesta frigideira tripla um aliado essencial para o mise en place e o serviço contínuo, garantindo resultados consistentes.

Frigideira Tripla 18 cm — Principais Vantagens

A construção em tripla camada de aço inoxidável e alumínio garante uma excelente difusão térmica, evitando pontos quentes e assegurando uma confeção homogênea dos alimentos. O revestimento antiaderente Quantanium de três camadas, certificado como livre de PFOA, protege a superfície contra riscos e facilita a descolagem dos alimentos, otimizando o tempo de limpeza e o uso de gordura. O cabo metálico robusto, apto para forno, confere versatilidade adicional para finalizações de pratos ou preparações que exijam calor adicional.

Perguntas Frequentes

Qual o material principal desta frigideira tripla? É adequado para indução?

A frigideira é construída com uma tripla camada de aço inoxidável e alumínio, o que assegura uma distribuição de calor uniforme e a torna compatível com todos os tipos de fogão, incluindo indução.

O revestimento antiaderente desta frigideira é seguro para uso alimentar?

Sim, o revestimento Quantanium é de três camadas, antiaderente e certificado como livre de PFOA, garantindo segurança alimentar e durabilidade.

Posso usar esta frigideira no forno?

Sim, o cabo metálico robusto permite que a frigideira seja utilizada em segurança dentro do forno, aumentando a sua versatilidade para diferentes tipos de preparações.

Quais são as vantagens de uma frigideira com construção tripla?

Uma construção tripla (aço inoxidável e alumínio) garante uma condução de calor superior e uniforme por toda a superfície da frigideira, evitando o sobreaquecimento em certas zonas e permitindo um controlo mais preciso da temperatura de confeção.

Qual a quantidade mínima de compra para este modelo?

A quantidade mínima de encomenda especificada para este modelo é de 3 unidades, ideal para renovar ou complementar o stock de utensílios de cozinha profissional.