

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto

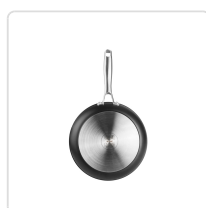
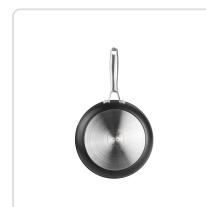
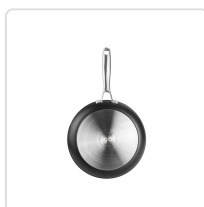
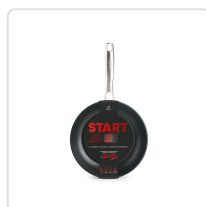
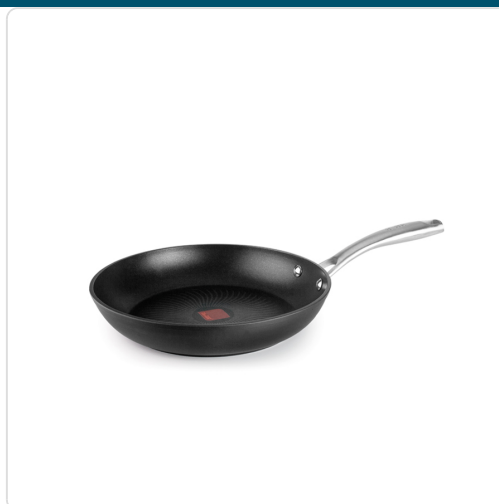


Frigideira Start 18 cm Alumínio Forjado Antiaderente

Informacoes do Produto

SKU:	IB300018	Modelo:	300018
Marca:	IBILI	EAN:	8411922479881

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	IBILI
Modelo	300018
EAN	8411922479881
Diâmetro	Até 20 cm
Material	Alumínio

Descricao Resumida

Frigideira de 18 cm em alumínio forjado com revestimento antiaderente Xylan Plus sem PFOA. Inclui sensor térmico START e fundo Full Induction para máxima eficiência.

Descricao Completa

Frigideira de 18 cm em alumínio forjado, equipada com sensor de temperatura START THERMO SENSOR e fundo Full Induction Edge to Edge para máxima eficiência em qualquer tipo de cozinha profissional. O revestimento antiaderente Xylan Plus, livre de PFOA, garante uma confeção saudável e sem quebras de temperatura, enquanto o cabo em aço inoxidável assegura durabilidade e conforto durante o uso intensivo.

frigideira 18 cm — Características Técnicas

Material	Alumínio Forjado
Revestimento	Antiaderente Xylan Plus (Livre de PFOA)
Sensor de Temperatura	START THERMO SENSOR
Tipo de Fundo	Full Induction Edge to Edge
Material do Cabo	Aço Inoxidável
Diâmetro	18 cm

Aplicações Profissionais

Ideal para a preparação de pratos rápidos e precisos em estabelecimentos com elevado volume de serviço. Para o chef de snack-bar ou roulote que necessita de rapidez e controlo de temperatura para garantir a qualidade em cada empratamento. Perfeita para a confeção de molhos, salteados ou finalização de pratos em restaurantes de média dimensão, otimizando o fluxo de trabalho durante o rush do serviço.

Frigideira 18 cm — Principais Vantagens

O sensor START THERMO SENSOR permite atingir a temperatura ideal de confeção sem sobreaquecer, preservando os nutrientes e o sabor dos alimentos, ideal para o controlo de qualidade exigido em cozinhas profissionais. O fundo Full Induction Edge to Edge garante distribuição uniforme de calor e máxima eficiência energética em placas de indução, reduzindo o tempo de pré-aquecimento e o consumo. O revestimento antiaderente Xylan Plus assegura a não aderência dos alimentos e facilita a limpeza, um fator crucial para a manutenção de normas de higiene como HACCP e para a redução do tempo de paragem para manutenção.

Perguntas Frequentes

Esta frigideira é adequada para indução?

Sim, a frigideira START 18 CM possui um fundo Full Induction Edge to Edge, otimizado para máxima eficiência em todas as fontes de calor, incluindo indução.

O revestimento antiaderente é seguro para a saúde?

Sim, o revestimento antiaderente Xylan Plus é livre de PFOA, garantindo uma confeção mais saudável e segura para os seus clientes.

Qual a vantagem do START THERMO SENSOR?

O START THERMO SENSOR indica visualmente quando a frigideira atinge a temperatura ideal para cozinhar, evitando o sobreaquecimento e garantindo uma confeção mais eficiente e consistente.

Como devo limpar esta frigideira profissional?

Recomenda-se a limpeza manual com uma esponja macia e água morna para preservar o revestimento antiaderente Xylan Plus. Evite utensílios abrasivos ou o uso de máquinas de lavar[?] loiça industriais que possam danificar a superfície.

É recomendado o uso em cozinhas de alta produção?

Sim, embora seja um modelo compacto de 18 cm, o seu fundo de indução, revestimento durável e sensor de temperatura tornam-na uma excelente opção para tarefas específicas em cozinhas de alta produção que necessitam de precisão e eficiência. Para produção em massa, considere modelos de maior dimensão ou múltiplos.