

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

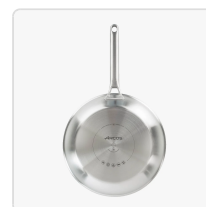
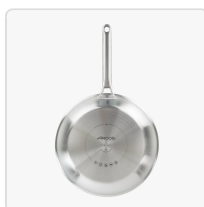
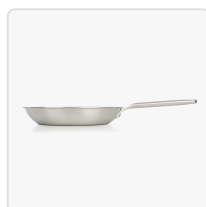
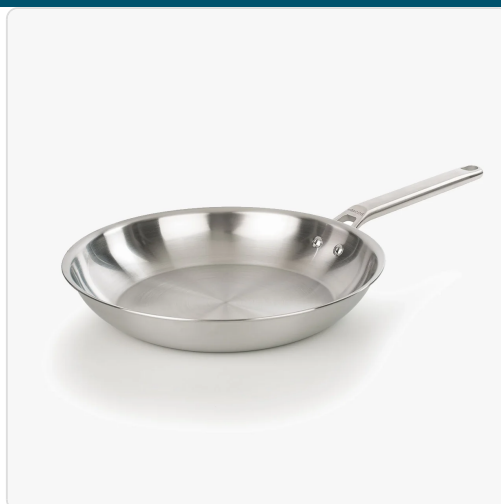


Frigideira Profissional 30 cm Aço Inoxidável Tricamada

Informacoes do Produto

SKU:	AR726600	Modelo:	726600
Marca:	Arcos	EAN:	8421002726606

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arcos
Modelo	726600

EAN	8421002726606
Diâmetro	21–30 cm
Material	Inox

Descricao Resumida

Frigideira profissional de 30 cm em aço inoxidável tricamada, assegura distribuição de calor uniforme e durabilidade para uso intensivo em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Esta frigideira profissional de 30 cm, fabricada em aço inoxidável com estrutura tricamada, oferece distribuição de calor uniforme e é ideal para uso intensivo em cozinhas profissionais.

Características Técnicas

Diâmetro	30 cm
Material	Aço Inoxidável
Construção	Tricamada (base e laterais)
Livre de PFAS	Sim
Uso Recomendado	Cozinha profissional

Aplicações Profissionais

Esta frigideira é uma ferramenta essencial para a confeitura diária em diversos ambientes de cozinha profissional, incluindo restaurantes de bairro, tascas, snack-bares, cantinas empresariais e hospitalares, e estabelecimentos de catering que exigem durabilidade e desempenho consistente na confeitura de pratos variados.

Frigideira Profissional — Principais Vantagens

- Distribuição de Calor Otimizada:** A construção tricamada garante um aquecimento rápido e uniforme, evitando pontos quentes e assegurando uma confeitura consistente.

- **Durabilidade Superior:** Fabricada em aço inoxidável de alta qualidade, resiste ao uso intensivo e à corrosão, prolongando a vida útil do equipamento.
- **Higiene e Segurança Alimentar:** O material liso e não poroso facilita a limpeza e impede a acumulação de resíduos, sendo também livre de PFAS para uma confeção mais segura.
- **Versatilidade na Cozinha:** Adequada para uma vasta gama de técnicas culinárias, desde saltear e fritar a brasear, adaptando-se a diversas ementas.
- **Controlo Preciso:** Permite um controlo eficaz da temperatura, crucial para resultados culinários de excelência em ambientes profissionais.

Qual a vantagem da construção tricamada nesta frigideira?

A construção tricamada (aço inoxidável, alumínio, aço inoxidável) permite uma distribuição de calor mais rápida e uniforme por toda a superfície da frigideira, otimizando a confeção e reduzindo o risco de alimentos queimados.

Esta frigideira pode ser utilizada em todos os tipos de fogão?

Sim, sendo de aço inoxidável, esta frigideira é compatível com a maioria das fontes de calor, incluindo fogões a gás, elétricos, vitrocerâmicos e de indução, garantindo versatilidade na sua cozinha.

Como devo limpar e manter esta frigideira para prolongar a sua vida útil?

Para manter a frigideira em ótimas condições, lave-a com água morna e detergente suave após cada uso. Evite esfregões abrasivos que possam riscar a superfície. Seque-a completamente para prevenir manchas de água.

Esta frigideira é segura para a saúde, sem substâncias nocivas?

Sim, esta frigideira é fabricada sem PFAS (substâncias perfluoroalquiladas e polifluoroalquiladas), garantindo uma confeção mais segura e saudável para os seus clientes e equipa.

Qual o diâmetro útil para a área de confeção?

O diâmetro de 30 cm refere-se à parte superior da frigideira. A área útil de confeção na base será ligeiramente inferior, mas suficiente para preparar porções generosas de alimentos. ?