

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: 22/07/2026

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



Acesso rápido
ao produto

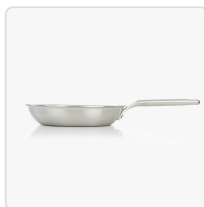
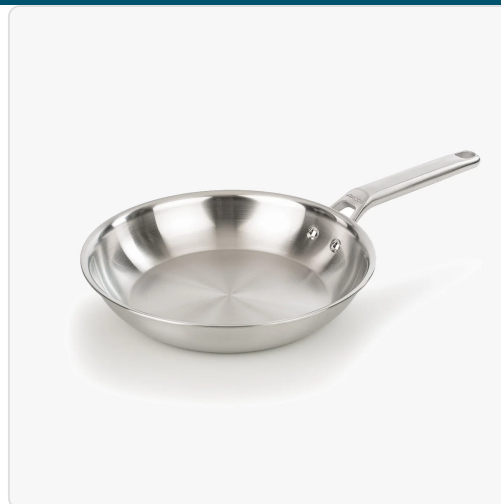


Frigideira Inox 24 cm, Aço Inoxidável Tricapa

Informacoes do Produto

SKU:	AR726300	Modelo:	726300
Marca:	Arcos	EAN:	8421002726309

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arcos
Modelo	726300
EAN	8421002726309
Diâmetro	21–30 cm
Material	Inox

Descricao Resumida

Frigideira profissional de 24 cm em aço inoxidável tricapá, ideal para cozinhas de alta exigência. Garante distribuição uniforme de calor e é fabricada sem PFAS.

Descricao Completa

A frigideira Samoa Inox de 24 cm, construída em aço inoxidável tricapá sem PFAS, garante desempenho fiável e precisão na confeção. Ideal para uso diário em cozinhas profissionais, combina durabilidade e o saber-fazer de uma marca com tradição.

frigideira inox 24cm — Características Técnicas

Diâmetro	24 cm
Coleção	SAMOA INOX
Material	Aço inoxidável tricapá
Sem PFAS	Sim

Aplicações Profissionais

Ideal para o Chef de um restaurante de bairro que necessita de uma frigideira robusta e versátil para o serviço diário, ou para o proprietário de um snack-bar que procura fiabilidade em preparações rápidas. A sua construção garante uma distribuição de calor uniforme, essencial para a confeção de diversos pratos.

Porquê Escolher Este Equipamento

A frigideira Samoa Inox destaca-se pela sua construção tricapa em aço inoxidável, assegurando durabilidade e uma excelente gestão térmica sem recurso a substâncias como PFAS. O diâmetro de 24 cm oferece uma área útil equilibrada para uma variedade de preparações, desde saltear vegetais a confeccionar molhos, respondendo às exigências de um uso profissional intensivo.

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem da construção tricapa?

A construção tricapa permite uma distribuição de calor mais uniforme e eficiente, evitando pontos quentes e garantindo uma confeção homogénea dos alimentos.

Esta frigideira é adequada para que tipo de estabelecimentos?

É ideal para restaurantes, snack-bares, tascas e outras cozinhas profissionais que procuram equipamento durável e de alto desempenho para uso diário.

O que significa "without PFAS"?

Significa que a frigideira é fabricada sem a utilização de substâncias perfluoroalquiladas (PFAS), sendo uma opção mais segura e saudável para a confeção de alimentos.

Qual a dimensão desta frigideira e para que tipo de preparações é mais indicada?

Com 24 cm de diâmetro, é versátil para saltear, fritar ou cozinhar molhos, sendo adequada para porções individuais ou acompanhamentos em estabelecimentos de média dimensão.

A durabilidade deste modelo é garantida para uso intensivo?

Sim, a construção em aço inoxidável de qualidade superior e o design robusto asseguram uma longa vida útil mesmo em ambientes de cozinha profissional com elevada frequência de utilização.

?