

# 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 rapido  
ao produto

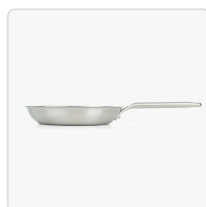
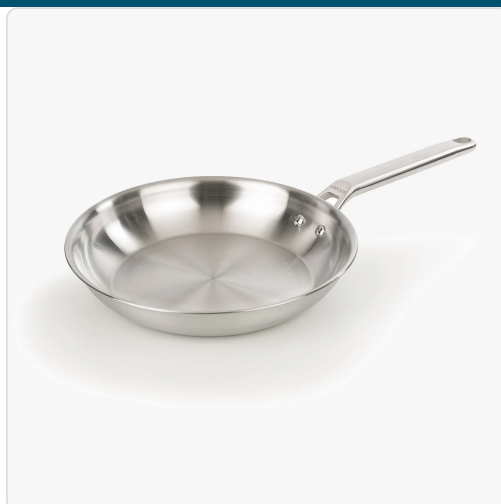


## Frigideira Aço Inoxidável Tricapa 26 cm – Livre de PFAS

### Informacoes do Produto

|        |          |         |               |
|--------|----------|---------|---------------|
| SKU:   | AR726400 | Modelo: | 726400        |
| Marca: | Arcos    | EAN:    | 8421002726408 |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|          |               |
|----------|---------------|
| Marca    | Arcos         |
| Modelo   | 726400        |
| EAN      | 8421002726408 |
| Diâmetro | 21–30 cm      |
| Material | Inox          |

### Descricao Resumida

Frigideira profissional de 26 cm em aço inoxidável tricapa, concebida para durabilidade e distribuição de calor eficiente. Livre de PFAS para segurança alimentar.

### Descricao Completa

Concebida para cozinhas profissionais exigentes, esta frigideira Samoa Inox de 26 cm da Arcos oferece um desempenho consistente, aliando a durabilidade do aço inoxidável tricapa à segurança de materiais livres de PFAS. Ideal para o dia-a-dia em estabelecimentos de restauração, garante um controlo preciso da confeção em serviços de média intensidade.

#### frigideira inox 26cm — Características Técnicas

|                           |                        |
|---------------------------|------------------------|
| Diâmetro                  | 26 cm                  |
| Material                  | Aço Inoxidável Tricapa |
| Coleção                   | SAMOA INOX             |
| Libertação de Substâncias | Livre de PFAS          |

#### Aplicações Profissionais

Ideal para o chef de cozinha em restaurantes de dimensão média ou para o gestor de snack-bar que necessita de uma ferramenta fiável para o serviço contínuo. A sua construção robusta suporta o uso intensivo em estabelecimentos como pizzarias ou estabelecimentos de cozinha tradicional portuguesa, assegurando durabilidade e um desempenho consistente na preparação diária de

pratos.

## Frigideira Inox 26cm — Principais Vantagens

A construção em aço inoxidável tricapa desta frigideira garante uma distribuição de calor uniforme, prevenindo pontos de sobreaquecimento e assegurando uma confeção homogénea dos alimentos, essencial em cozinhas profissionais. A superfície livre de PFAS oferece uma opção mais segura e saudável para a preparação de alimentos, alinhada com as preocupações atuais de segurança alimentar e normas como HACCP. O diâmetro de 26 cm é versátil para diversas preparações, desde saltear vegetais a confeccionar porções individuais de carne ou peixe.

## Perguntas Frequentes

### Esta frigideira é adequada para indução?

A descrição do produto não especifica compatibilidade com indução. Recomenda-se a consulta da ficha técnica completa ou o contacto com o fabricante para confirmação.

### Qual a principal vantagem do material tricapa?

O material tricapa assegura uma distribuição de calor uniforme por toda a superfície da frigideira, minimizando o risco de sobreaquecimento localizado e promovendo uma confeção mais homogénea dos alimentos.

### O material livre de PFAS é seguro para uso alimentar?

Sim, a ausência de PFAS (ácido perfluorooctanóico e substâncias relacionadas) torna a superfície de confeção mais segura e saudável, alinhada com as normas de segurança alimentar e as exigências de estabelecimentos profissionais.

### Que tipo de estabelecimentos beneficiam mais desta frigideira?

Restaurantes de dimensão média, snack-bares, hamburgarias e estabelecimentos de cozinha tradicional portuguesa que realizam um serviço contínuo beneficiam da durabilidade e desempenho desta frigideira de 26 cm.

?

### Qual a durabilidade esperada deste equipamento profissional?

Fabricada com aço inoxidável tricapa e concebida para uso diário em cozinhas profissionais, esta frigideira da linha Samoa Inox oferece uma elevada durabilidade, desde que sujeita a manutenção adequada conforme as recomendações do fabricante.