

# FICHA TÉCNICA

## Referência

0430660040

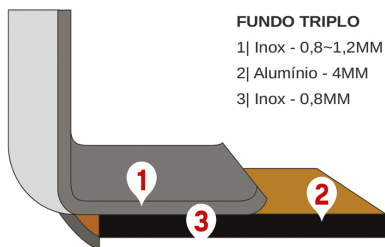
## Designação

FRIGIDEIRA C/PEGA 40x7CM

FRIGIDEIRA PROFISSIONAL C/ PEGA

PROFESSIONAL FRYPAN W/ HANDLE

POÊLE PROFESSIONNELLE AVEC



### FUNDO TRIPLO

1| Inox - 0,8-1,2MM

2| Alumínio - 4MM

3| Inox - 0,8MM

Linha

## PROFISSIONAL INOX



| Referência | CLA - cm | Capacidade | Esp. Corpo | Fundo | Tampa | Cor | Pack | EAN                            |
|------------|----------|------------|------------|-------|-------|-----|------|--------------------------------|
| 0430660040 | Ø40x7    | -          | 0,8-1,2MM  | 6MM   | -     | -   | -    | 5604328151076<br>5604328151076 |

### ANOTAÇÕES

Especialmente concebida para cozinhas profissionais.  
Fabricada em aço inoxidável de elevada espessura, distribui o calor de maneira mais uniforme, evita que a comida queime, mantém a temperatura dos alimentos durante mais tempo e é mais durável.  
Com fundo triplo, cozinha mais rápido, uma vez que o calor se espalha de maneira mais rápida e uniforme; é económica, pois o tempo de cozimento é menor.  
Com pegas ergonómicas em inox, resistentes ao calor, com fixação avançada com rebites.

### NOTES

Specially designed for professional kitchens.  
Made of thick stainless steel, it distributes heat more evenly, prevents food from burning, maintains food temperature for longer and is more durable.  
With a triple bottom, it cooks faster, as the heat spreads faster and more evenly; it is economical, as the cooking time is shorter.  
With ergonomic stainless steel handles, heat resistant, with advanced fastening with rivets.

### REMARQUES

Spécialement conçu pour les cuisines professionnelles.  
Fabriqué en acier inoxydable épais, il distribue la chaleur plus uniformément, empêche les aliments de brûler, maintient la température des aliments plus longtemps et est plus durable.  
Avec un triple fond, il cuit plus rapidement, car la chaleur se propage plus rapidement et plus uniformément ; il est économique, car le temps de cuisson est plus court.  
Avec des poignées ergonomiques en acier inoxydable, résistantes à la chaleur, avec une fixation avancée avec des rivets.



### CERTIFICADO PARA USO ALIMENTAR

Este produto cumpre com o Regulamento (CE) nº 1935/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 27 de outubro de 2004, sobre os materiais e objetos destinados a entrar em contato com alimentos.

COZINHA E PASTELARIA

FRIGIDEIRAS E GRELHADORES

FRIGIDEIRAS | PAELHEIRAS | WOKS

KITCHEN & BAKING

FRY PANS AND GRILLS

FRY PANS | WOKS

CUISINE ET PÂTISSERIE

POÊLES À FRIRE ET GRILLS

POÊLES À FRIRE | WOKS

20.05.2022