

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



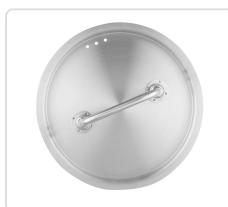
Hotelequip.pt

Tampa Inox para Tachos Ø200mm Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	HE837825	Modelo:	HE837825
Marca:	HENDI	EAN:	8711369837825

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE837825
EAN	8711369837825
Diâmetro	Até 20 cm
Material	Inox

Descricao Resumida

Tampa inox profissional para tachos Ø200mm. Durável, fácil de limpar, com fundo Sandwich para indução e pegas frias.

Descricao Completa

Garanta a proteção e a higiene dos seus cozinhados com esta tampa em aço inoxidável, concebida para tachos de 200mm de diâmetro. Construída com materiais duráveis e de fácil limpeza, esta tampa profissional assegura a qualidade e a eficiência na sua cozinha, desde o serviço contínuo em restaurantes a eventos de catering de grande escala. O seu peso líquido de apenas 0,23kg torna-a uma adição prática e indispensável ao seu equipamento.

Tampa Inox — Principais Vantagens

A durabilidade é uma das características fundamentais deste acessório, assegurando uma longa vida útil mesmo em ambientes de cozinha profissional exigentes. O fundo tipo Sandwich encapsulado, com uma camada de alumínio entre duas camadas de aço inoxidável, garante uma distribuição uniforme do calor, otimizando o processo de confeção e prevenindo o sobreaquecimento localizado. O acabamento acetinado em todas as superfícies exteriores não só confere um aspeto profissional, mas também facilita a limpeza e manutenção diária. As pegas em aço, fixadas por solda multiponto, permanecem frias ao toque, proporcionando maior segurança e conforto durante o manuseamento.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, hotéis, cozinhas centrais e serviços de catering, esta tampa é essencial para manter a temperatura e a higiene dos alimentos durante a preparação e o serviço. A sua compatibilidade com a confeção por indução, devido ao fundo especial, expande as suas aplicações em cozinhas modernas, permitindo um controlo preciso da temperatura e uma resposta rápida às

necessidades do serviço, especialmente durante os horários de pico.

Características Técnicas

Diâmetro	200 mm
Material	Aço Inoxidável com Fundo Sandwich Encapsulado
Peso Líquido	0,23 kg
Acabamento	Acetinado Exterior
Compatibilidade de Cozedura	Indução
Pegas	Aço Inoxidável (mantêm-se frias)

Perguntas Frequentes

Esta tampa é adequada para qualquer tipo de fogão??

Sim, graças ao seu fundo tipo Sandwich encapsulado, esta tampa é compatível com a confeção por indução, sendo também adequada para outras fontes de calor como gás e elétrico.

Qual a frequência recomendada para a limpeza desta tampa??

Recomenda-se a limpeza após cada utilização para garantir a higiene e preservar as características do material. O aço inoxidável permite uma limpeza fácil com detergentes neutros e uma esponja macia.

Que tipo de tachos posso usar com esta tampa??

Esta tampa foi desenhada especificamente para tachos com um diâmetro exterior de 200mm. Certifique-se de que o diâmetro do seu tacho corresponde a esta medida para um ajuste perfeito.

As pegas ficam quentes durante a confeção??

Não, as pegas são fabricadas em aço inoxidável e fixadas através de solda multiponto, um design que minimiza a transferência de calor, mantendo-as suficientemente frias para um manuseamento seguro.

Qual o benefício do fundo tipo Sandwich encapsulado??

O fundo Sandwich combina a excelente condutividade térmica do alumínio com a resistência e propriedades magnéticas do aço, assegurando uma distribuição de calor uniforme e eficiente, o que otimiza a confeção e permite o uso em indução.