

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



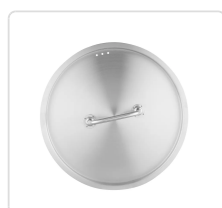
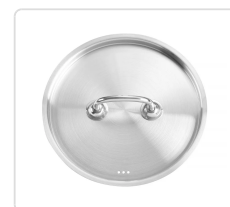
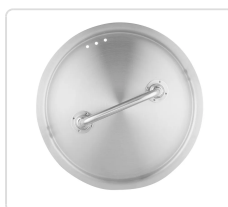
Hotelequip.pt

Tampa Inox para Tachos Profissionais Ø320mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE837856	Modelo:	HE837856
Marca:	HENDI	EAN:	8711369837856

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE837856
EAN	8711369837856
Diâmetro	31–40 cm
Material	Inox

Descricao Resumida

Tampa inox profissional Ø320mm. Distribuição de calor por indução. Pegas frias e fácil limpeza. Essencial para cozinhas de restaurantes e hotéis.

Descricao Completa

Melhore a eficiência na sua cozinha profissional com esta tampa em aço inoxidável de 320mm de diâmetro. Concebida para se adaptar perfeitamente a tachos e painéis de tamanho correspondente, esta tampa ajuda a reter o calor e a humidade, acelerando os tempos de confeção e preservando os sabores dos alimentos. O seu fabrico em aço inoxidável de alta qualidade garante durabilidade e resistência à corrosão, sendo ideal para o uso intensivo em cozinhas de restaurantes, hotéis e outras unidades de restauração. A sua superfície lisa facilita a limpeza e a manutenção, assegurando o cumprimento das normas de higiene mais rigorosas.

tampa tacho profissional — Características Técnicas

Diâmetro do Produto	320 mm
Peso Líquido	0,61 kg
Material	Aço Inoxidável
Tipo de Fundo	Sandwich Encapsulado
Compatibilidade de Indução	Sim

Acabamento Exterior	Acetinado
Pegas	Aço com solda multiponto, permanecem frias ao toque

Aplicações Profissionais

Esta tampa é um acessório indispensável para qualquer cozinha profissional que utilize tachos e panelas com 320mm de diâmetro. É ideal para cozinhas de restaurantes, hotéis, cantinas, hospitais e outros estabelecimentos de restauração que necessitem de cozinhar grandes volumes de alimentos de forma eficiente. A sua construção robusta e o fundo sandwich permitem uma distribuição uniforme do calor, sendo compatível com placas de indução, o que a torna versátil para diferentes tipos de equipamentos de cozinha. A sua utilização contribui para a redução do consumo energético e para a otimização dos processos de confeção, sendo essencial para manter a qualidade e a consistência dos pratos servidos.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha desta tampa para os seus tachos profissionais garante uma melhoria significativa na eficiência da sua cozinha. A combinação de materiais duráveis, como o aço inoxidável com fundo sandwich encapsulado, assegura uma distribuição de calor otimizada e compatibilidade com indução, reduzindo tempos de cozedura e consumo energético. As pegas frias ao toque oferecem segurança e conforto durante o manuseamento, mesmo em ambientes de alta pressão. Além disso, o acabamento acetinado e a facilidade de limpeza cumprem os mais elevados padrões de higiene, tornando este um investimento inteligente para a produtividade e segurança alimentar do seu negócio de restauração.

Perguntas Frequentes

Qual a dimensão exata desta tampa?

A tampa tem um diâmetro de 320mm, sendo ideal para tachos e panelas com a mesma medida de abertura.

Este tipo de tampa é adequado para que tipo de fogões/placas?

Graças ao seu fundo tipo Sandwich encapsulado, esta tampa é compatível com a maioria das fontes de calor, incluindo placas de indução, a gás e elétricas, garantindo versatilidade na sua cozinha profissional.

Como devo limpar e manter esta tampa?

A limpeza é simples, podendo ser lavada à mão com água e detergente neutro, ou na máquina de lavar loiça industrial. Recomenda-se secar bem após a lavagem para preservar o acabamento acetinado e a longevidade do material.

Qual o benefício de ter pegas de aço com solda multiponto?

As pegas em aço com solda em vários pontos são desenhadas para permanecerem frias durante a utilização, permitindo um manuseamento seguro e confortável sem necessidade de panos ou luvas de proteção.

Esta tampa ajuda a economizar energia?

Sim, ao reter eficazmente o calor e a humidade, a tampa acelera o processo de confeção, o que se traduz numa redução do tempo em que o equipamento de cozinha necessita de estar ligado, gerando poupança energética.