

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 para Panela Profissional Aço Inoxidável 360mm

Informacoes do Produto

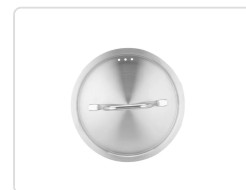
SKU: HE833964

Modelo: N/D

Marca: N/D

EAN: N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Diâmetro 31–40 cm

Material Inox

Descricao Resumida

Tampa robusta em aço inoxidável 18/8 para painéis profissionais com 360mm de diâmetro. Ideal para reter calor e vapor em cozinhas de alta exigência.

Descrição Completa

Esta tampa de panela em aço inoxidável 18/8, com 360mm de diâmetro e 55mm de altura, é um acessório essencial para cozinhas profissionais, garantindo a retenção de calor e vapor durante a confecção.

Características Técnicas

Diâmetro	360 mm
Altura	55 mm
Peso Líquido	0,81 kg
Material	Aço inoxidável 18/8

Aplicações Profissionais

Esta tampa é ideal para painéis de grande volume utilizadas em cozinhas de restaurantes de bairro, tascas, cantinas escolares e empresariais, hotéis e serviços de catering. Essencial para a confecção de sopas, caldos, guisados e outros pratos que requerem cozinhados lentos e a retenção de vapor para otimizar os sabores e texturas.

Tampa para Panela — Principais Vantagens

- **Durabilidade Superior:** Fabricada em aço inoxidável 18/8, oferece elevada resistência à corrosão e ao uso intensivo diário.
- **Higiene Assegurada:** A superfície lisa do aço inoxidável facilita a limpeza e impede a acumulação de resíduos, cumprindo as normas de higiene alimentar.
- **Retenção Eficiente de Calor:** Contribui para uma cozedura mais uniforme e energética, mantendo os alimentos quentes por mais tempo.
- **Design Funcional:** O seu ajuste preciso ajuda a selar o vapor e os nutrientes dentro da panela, otimizando o processo de confecção.

Qual o material desta tampa?

É fabricada em aço inoxidável 18/8, um material de alta qualidade conhecido pela sua durabilidade e resistência à corrosão.

Esta tampa é compatível com todas as panelas de 360mm?

Esta tampa é concebida para se adaptar perfeitamente a panelas com 360mm de diâmetro, sendo ideal para a linha Profi Line e outras panelas com dimensões compatíveis.

Como devo limpar esta tampa?

A limpeza é simples. Pode ser lavada à mão com detergente neutro ou em máquina de lavar louça profissional, devido à sua construção em aço inoxidável.

É resistente a altas temperaturas?

Sim, o aço inoxidável 18/8 é um material robusto e resistente a altas temperaturas, adequado para o ambiente exigente de uma cozinha profissional.

Qual a principal função desta tampa numa cozinha profissional?

A sua principal função é reter o calor e o vapor durante a confeção, acelerando o processo de cozedura, mantendo os alimentos quentes e preservando os nutrientes e sabores.