

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

Tampa de Cristal para Panela/Caçarola 24 cm — Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	PJP144024	Modelo:	P144024
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661624978

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P144024
EAN	8421661624978
Diâmetro	21–30 cm
Cor	Transparente
Material	Vidro

Descricao Resumida

Tampa de cristal temperado de 24 cm de diâmetro, com cabo e puxador em aço inoxidável. Ideal para panelas e caçarolas, permite monitorizar a confeção e reter calor.

Descricao Completa

Esta tampa de cristal temperado de 24 cm de diâmetro é um acessório essencial para panelas e caçarolas em cozinhas profissionais, garantindo vedação eficaz e monitorização visual dos alimentos.

Tampa de Cristal 24cm — Tampa de Cristal — Características Técnicas

Material	Cristal Temperado
Cor	Transparente
Diâmetro	24 cm
Peso	0.6 kg
Cabo e Puxador	Aço Inoxidável

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes de cozinha tradicional, hamburgarias, snack-bares, cantinas, pastelarias com confeção e hotéis que utilizam panelas e caçarolas de 24 cm, otimizando a confeção de pratos diversos.

Tampa de Cristal — Principais Vantagens

Permite a monitorização visual do processo de confeção sem necessidade de levantar a tampa, mantendo o calor e a humidade no interior. O seu design com cabo e puxador em aço inoxidável oferece durabilidade e facilidade de manuseamento, enquanto o vidro temperado assegura resistência e segurança em ambientes de cozinha exigentes.

Esta tampa é compatível com qualquer panela de 24 cm de diâmetro?

Sim, esta tampa foi concebida para ser universalmente compatível com panelas e caçarolas que possuam um diâmetro de 24 cm, independentemente do material.

Qual a vantagem de uma tampa de cristal temperado em cozinhas profissionais?

O cristal temperado oferece maior resistência a choques térmicos e impactos, essencial em ambientes de cozinha de alta intensidade. Permite também a visualização do processo de confecção sem libertar calor ou vapor.

Como se deve limpar esta tampa para garantir a sua durabilidade?

A limpeza pode ser feita manualmente com água morna e detergente suave, ou em máquina de lavar louça. Recomenda-se secar bem após a lavagem para evitar manchas de água no cristal e no aço inoxidável.

O cabo e o puxador em aço inoxidável aquecem durante a confecção?

Como qualquer material condutor, o aço inoxidável pode aquecer. Recomenda-se sempre o uso de luvas de proteção térmica ao manusear a tampa durante ou após a confecção para evitar queimaduras.

Esta tampa ajuda a reter o sabor e a humidade dos alimentos?

Sim, o design desta tampa proporciona uma vedação eficaz que ajuda a reter o vapor, o calor, os sucos e os aromas dentro da panela, resultando em alimentos mais saborosos e suculentos.