

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

Tampa para Assador 32 cm em Cristal Temperado

Informacoes do Produto

SKU:	PJP144532T	Modelo:	P144532T
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661625135

Imagens do Produto

Imagem do Produto unknown

Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P144532T
EAN	8421661625135
Diâmetro	31–40 cm
Material	Vidro

Descricao Resumida

Tampa de cristal temperado de 32 cm para assadores profissionais. Permite monitorizar a confeção com válvula de vapor, preservando calor e humidade. Aro em aço inoxidável.

Descricao Completa

Esta tampa de cristal temperado de 32 cm foi concebida para complementar assadores profissionais, permitindo monitorizar a confeção sem perda de calor e humidade. Inclui uma válvula de saída de vapor para controlo térmico.

Tampa de Cristal — Tampa Assador — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Diâmetro	32 cm
Material	Cristal temperado com aro de aço inoxidável
Peso	0.72 kg
Funcionalidade	Válvula de saída de vapor

Aplicações Profissionais

Ideal para cozinhas profissionais de restaurantes de cozinha tradicional, cantinas, hotéis e serviços de catering que utilizam assadores de 32 cm. Permite uma confeção eficiente de assados, garantindo suculência e controlo visual em ambientes de produção intensiva.

Tampa Assador — Principais Vantagens

A tampa de cristal temperado permite a monitorização contínua do processo de confeção sem necessidade de levantar a tampa, preservando o calor e a humidade. A válvula de vapor integrada assegura um controlo preciso da temperatura e da pressão interna, resultando em assados mais tenros e saborosos. O aro em aço inoxidável confere durabilidade e resistência ao uso diário em cozinhas profissionais.

Com que tipo de assador esta tampa é compatível?

Esta tampa foi concebida para assadores profissionais com um diâmetro de 32 cm, idealmente para modelos de alumínio fundido ou materiais similares.

Qual o material da tampa e do aro?

A tampa é fabricada em cristal temperado de alta resistência, e o aro é em aço inoxidável, garantindo durabilidade e segurança alimentar. ?

Qual a função da válvula de saída de vapor?

A válvula de vapor permite regular a libertação de humidade e pressão durante a confeção, otimizando o ambiente interno para assados mais suculentos e controlados.

Como devo limpar esta tampa?

A tampa pode ser lavada à mão com detergente neutro e água morna. É também adequada para máquinas de lavar louça industriais, devido à sua construção robusta.

Que vantagem oferece o cristal transparente na confeção?

O cristal transparente permite observar o processo de confeção sem levantar a tampa, evitando perdas de calor e vapor, o que contribui para uma maior eficiência energética e resultados consistentes.