

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 rápido
ao produto



Tampa de Cristal para Caçarola 320 mm Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	PJP144032	Modelo:	P144032
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661625043

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P144032
EAN	8421661625043
Diâmetro	31–40 cm
Cor	Transparente
Material	Vidro

Descricao Resumida

Tampa de cristal temperado com 320 mm de diâmetro, ideal para caçarolas e panelas profissionais. Permite monitorização visual da confeção.

Descricao Completa

Esta tampa de cristal temperado de 320 mm de diâmetro é um acessório essencial para caçarolas e panelas em cozinhas profissionais, permitindo a monitorização visual do processo de confeção enquanto retém o calor e os aromas.

tampa de cristal 32 cm — Tampa de Cristal — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Diâmetro	320 mm
Material	Cristal temperado
Cor	Transparente
Peso	1.02 kg
Material Pega/Puxador	Aço inoxidável

Aplicações Profissionais

Esta tampa de cristal de 320 mm é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, pizzarias e churrasqueiras, até cantinas escolares e empresariais. É igualmente útil em hotéis, serviços de catering e em cozinhas de pastelarias que requerem controlo visual da confeção.

Tampa de Cristal — Principais Vantagens

A utilização de cristal temperado confere a esta tampa uma elevada resistência e durabilidade para o uso intensivo em cozinhas profissionais. Permite uma monitorização constante do processo de confeção sem necessidade de levantar a tampa, otimizando a retenção de calor e humidade. O puxador em aço inoxidável assegura uma manipulação segura e higiénica, complementando o design robusto e funcional.

Esta tampa é compatível com qualquer caçarola ou panela de 320 mm?

Esta tampa é compatível com caçarolas e panelas de 320 mm de diâmetro. É crucial verificar o diâmetro exato do seu utensílio para garantir um ajuste perfeito e uma vedação eficaz.

Qual o material da tampa e quais as suas vantagens?

É fabricada em cristal temperado, um material conhecido pela sua resistência a choques térmicos e impactos, ideal para o ambiente exigente de uma cozinha profissional.

Como devo limpar esta tampa de cristal?

A tampa pode ser lavada à mão com detergente neutro e água quente, ou em máquina de lavar louça profissional. Recomenda-se secar bem após a lavagem para evitar manchas.

Qual a principal vantagem de uma tampa de cristal em vez de uma opaca?

A principal vantagem do cristal é permitir a observação contínua dos alimentos durante a confeção, sem libertar calor ou vapor, o que contribui para uma maior eficiência energética e controlo do processo.

Esta tampa é durável para uso intensivo em cozinhas profissionais?

O cristal temperado e o puxador em aço inoxidável garantem uma longa vida útil, mesmo sob uso intensivo diário, tornando-a um investimento duradouro para a sua cozinha.