

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



Hotelequip.pt

Tampa para Panela Profissional Aço Inox 40 cm Acetinado

Informacoes do Produto

SKU:	PJP209040	Modelo:	P209040
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661209403

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P209040
EAN	8421661209403

Descricao Resumida

Tampa profissional de 40 cm em aço inoxidável 18/10 com acabamento acetinado, ideal para reter calor e umidade, otimizando a confecção em cozinhas exigentes.

Descricao Completa

Esta tampa de 40 cm de diâmetro, fabricada em aço inoxidável 18/10 com acabamento acetinado, foi desenvolvida para otimizar a confecção em cozinhas profissionais, retraindo eficazmente o calor e a umidade.

Tampa Inox-Pro 40cm — Tampa para Panela — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável 18/10
Diâmetro	40 cm
Largura	43 cm
Profundidade	43 cm
Altura	6 cm
Peso	0.95 kg

Aplicações Profissionais

Esta tampa é ideal para restaurantes de cozinha tradicional, marisqueiras, cantinas escolares e empresariais, hotéis, e qualquer estabelecimento que utilize panelas profissionais de 40 cm para confecção de pratos que exijam retenção de calor e umidade, como estufados ou guisados.

Tampa para Panela — Principais Vantagens

- Retém o calor e faz circular a umidade, reduzindo o tempo de confecção e intensificando os sabores.
- Fabricada em aço inoxidável 18/10, garante durabilidade e resistência ao uso intensivo em ambientes profissionais.
- O acabamento acetinado confere uma aparência elegante e disfarça sinais de desgaste.
- Pega robusta em forma de laço para um manuseio confortável e seguro.
- Design liso que facilita a limpeza rápida e eficiente, cumprindo as normas de higiene.

Qual o material desta tampa?

Esta tampa é fabricada em aço inoxidável 18/10, um material de alta qualidade conhecido pela sua resistência à corrosão e durabilidade em ambientes de cozinha profissional.

Esta tampa é compatível com qualquer panela de 40 cm?

Sim, esta tampa foi concebida para ser compatível com a maioria das panelas profissionais com um diâmetro de 40 cm, garantindo um encaixe adequado para reter o calor e a humidade.

Como devo limpar esta tampa?

A limpeza é simples. Pode ser lavada à mão com água morna e detergente neutro, ou em máquina de lavar louça profissional. O acabamento liso facilita a remoção de resíduos alimentares.

Quais as vantagens de usar uma tampa em aço inoxidável?

As tampas em aço inoxidável são higiénicas, não reagem com os alimentos, são extremamente duráveis, resistentes a impactos e corrosão, e mantêm a sua aparência mesmo após uso intensivo.

É resistente a altas temperaturas?

Sim, o aço inoxidável 18/10 é um material robusto e resistente a altas temperaturas, tornando esta tampa adequada para uso contínuo em cozinhas profissionais com fontes de calor intensas.