

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 32 cm em Aço Inoxidável Acetinado Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	PJP299032	Modelo:	P299032
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661299329

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P299032
EAN	8421661299329

Descricao Resumida

Tampa profissional de 32 cm em aço inoxidável 18/10 com acabamento acetinado. Garante retenção de calor e higiene, ideal para cozinhas de restaurantes e hotelaria.

Descricao Completa

Esta tampa de 32 cm em aço inoxidável 18/10 é um componente essencial para otimizar a confeção em cozinhas profissionais, garantindo uma retenção de calor eficaz e elevada higiene.

tampa inox 32cm — Tampa Panela — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável 18/10
Diâmetro	32 cm
Acabamento	Acetinado
Largura	34.5 cm
Profundidade	34.5 cm
Altura	5 cm
Peso	0.58 kg

Aplicações Profissionais

Esta tampa de 32 cm é ideal para panelas e caçarolas utilizadas em restaurantes de cozinha tradicional, cantinas escolares e empresariais, pastelarias com confeção, e estabelecimentos de catering. É um utensílio essencial para cozinhas de hotéis, marisqueiras e churrasqueiras que necessitam de controlo térmico eficaz durante a confeção.

Tampa Aço Inoxidável — Principais Vantagens

- Retenção de calor eficiente para uma cozedura uniforme e otimizada.
- Material robusto em aço inoxidável 18/10, resistente à corrosão e fácil de higienizar.
- Acabamento acetinado que disfarça riscos e mantém a estética profissional ao longo do tempo.
- Design otimizado para contribuir para a poupança energética durante o processo de confeção.

- Compatível com diversas panelas e caçarolas de 32 cm de diâmetro, aumentando a versatilidade na cozinha.

Qual o material desta tampa?

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

Qual o diâmetro desta tampa?

A tampa possui um diâmetro de 32 cm, sendo adequada para panelas e caçarolas com a mesma medida, garantindo um encaixe perfeito.

Esta tampa é adequada para que tipo de panelas?

É compatível com qualquer panela ou caçarola profissional que tenha um diâmetro de 32 cm, sendo um acessório versátil para diversas necessidades de confeção.

Como se limpa esta tampa?

A tampa pode ser lavada facilmente à mão com detergente neutro ou na máquina de lavar louça, graças ao seu material em aço inoxidável que facilita a higienização.

A tampa contribui para a poupança de energia?

Sim, o seu design robusto e o material em aço inoxidável permitem uma excelente retenção de calor, o que otimiza o processo de cozedura e pode levar a uma redução no consumo energético.