

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



Hotelequip.pt

Tampa Inox-Pro 16 cm Aço Inoxidável Satinado

Informacoes do Produto

SKU:	PJP209016	Modelo:	P209016
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661209168

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P209016
EAN	8421661209168
Diâmetro	Até 20 cm
Material	Inox
Cor	Metálico

Descricao Resumida

Tampa profissional de 16 cm em aço inoxidável 18/10 com acabamento acetinado. Retém calor e humidade, otimizando a confeção e facilitando a limpeza.

Descricao Completa

Esta tampa de 16 cm em aço inoxidável 18/10 com acabamento acetinado é projetada para otimizar a confeção, retendo o calor e a humidade para resultados consistentes em qualquer cozinha profissional.

Tampa Inox-Pro 16 cm — Tampa Inox-Pro 16cm — Tampa Inox — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Aço inoxidável 18/10
Cor	Metálico
Largura	17 cm
Profundidade	17 cm
Altura	6 cm
Diâmetro	16 cm
Peso	0.18 kg

Aplicações Profissionais

Ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes de bairro e tascas a cantinas escolares, pastelarias com confeção e food trucks. Essencial para otimizar a confeção em panelas e tachos de 16 cm, garantindo que os alimentos mantêm a humidade e o calor durante o processo de cozedura.

Tampa Inox — Principais Vantagens

- Construção robusta em aço inoxidável 18/10 para durabilidade e resistência ao uso intensivo.

- Acabamento acetinado que disfarça riscos e sinais de desgaste, mantendo uma aparência profissional.
- Design que retém eficazmente o calor e a humidade, acelerando a confeção e realçando os sabores.
- Pega em arco ergonómica para manuseamento seguro e confortável, mesmo com luvas.
- Superfície lisa que facilita a limpeza e a manutenção da higiene na cozinha.

Esta tampa é compatível com qualquer panela de 16 cm?

Esta tampa foi desenhada para panelas com 16 cm de diâmetro, sendo ideal para a linha Inox-Pro, mas pode ser utilizada com outras panelas de dimensões compatíveis.

Qual a durabilidade esperada do aço inoxidável 18/10?

O aço inoxidável 18/10 é um material de alta qualidade, conhecido pela sua resistência à corrosão e durabilidade, garantindo uma longa vida útil mesmo em ambientes de cozinha profissional exigentes.

O acabamento acetinado oferece alguma vantagem prática?

Sim, o acabamento acetinado é menos propenso a mostrar marcas de dedos e pequenos riscos em comparação com acabamentos polidos, mantendo a aparência profissional da tampa por mais tempo.

Como esta tampa contribui para uma melhor confeção dos alimentos?

A tampa foi concebida para reter eficazmente o calor e a humidade dentro da panela, o que acelera o tempo de cozedura e ajuda a preservar os nutrientes e sabores dos alimentos.

É fácil de limpar e manter?

Sim, o design suave e o material em aço inoxidável 18/10 permitem uma limpeza rápida e eficiente, sendo adequada para lavagem manual ou em máquina de lavar louça profissional.