

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 de Cristal com Borda Inox 20 cm para Utensílios de Cozinha

Informacoes do Produto

SKU:	PJP154020	Modelo:	P154020
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661154208

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P154020
EAN	8421661154208
Diâmetro	Até 20 cm
Material	Inox
Cor	Transparente

Descricao Resumida

Tampa de cristal de 20 cm com borda em aço inoxidável e válvula de vapor. Permite monitorizar a cozedura, conservando calor e energia. Ideal para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Esta tampa de cristal com 20 cm de diâmetro é um acessório essencial para utensílios de cozinha, permitindo monitorizar a confeção de forma eficiente.

tampa de cristal 20 cm — Tampa de Cristal — Características Técnicas

Material	Cristal e Aço Inoxidável
Cor	Transparente
Diâmetro	20 cm
Altura	1.7 cm
Peso	0.46 kg

Aplicações Profissionais

Esta tampa de cristal é ideal para uma vasta gama de cozinhas profissionais, incluindo restaurantes de bairro, tascas, snack-bares, pastelarias com confeção e roulotes. É igualmente útil em cantinas, hotéis e serviços de catering, onde a monitorização eficiente da confeção é fundamental para a qualidade dos pratos.

Tampa de Cristal — Principais Vantagens

- Permite monitorizar o processo de confeção sem levantar a tampa, conservando o calor e a energia.
- Equipada com válvula de saída de vapor para regular a temperatura e humidade, resultando em pratos mais tenros.
- Borda em aço inoxidável confere durabilidade e resistência ao uso intensivo em ambientes profissionais.
- Design transparente e elegante, complementando diversos utensílios de cozinha.
- Facilita a obtenção de assados e estufados com textura e sabor ideais.

Esta tampa é compatível com que tipo de panelas ou frigideiras?

É projetada para complementar utensílios de cozinha com um diâmetro de 20 cm, idealmente de alumínio fundido ou materiais similares.

Como devo limpar e manter a tampa de cristal?

A tampa pode ser lavada à mão com água morna e detergente suave. A borda em aço inoxidável e o cristal são fáceis de limpar e manter, garantindo higiene na cozinha profissional.

Qual a função da válvula de saída de vapor?

A válvula permite regular a libertação de vapor, controlando a pressão e a humidade no interior do recipiente. Isto ajuda a evitar transbordamentos e a garantir que os alimentos cozinhem de forma uniforme, mantendo a sua succulência.

O cristal é resistente a choques térmicos ou quedas acidentais?

O cristal é robusto para uso profissional, mas como qualquer vidro, deve ser manuseado com cuidado para evitar choques térmicos extremos ou impactos que possam causar danos.

Por que é vantajoso ter uma tampa transparente?

A transparência permite que o chef ou cozinheiro observe o estado da confeção sem ter de levantar a tampa. Isto conserva o calor, acelera o processo e poupa energia, além de evitar a perda de aromas e humidade.