

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 de Vidro Oval para Travessa de Gratinados 25 cm

Informacoes do Produto

SKU:	PJ49420C	Modelo:	49420C
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661627948

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	49420C
EAN	8421661627948
Material	Vidro
Cor	Metálico

Descricao Resumida

Preserva o calor e o sabor dos gratinados. Tampa de vidro oval durável, com 25.4 cm de profundidade, ideal para apresentação profissional e eficiência. Entrega rápida.

Descricao Completa

Mantenha a temperatura e os aromas dos seus pratos de gratinados com esta tampa de vidro oval, concebida para preservar a integridade e o sabor dos alimentos. A sua transparência permite uma apresentação impecável, ideal para serviços de buffet ou para manter as preparações quentes na cozinha profissional, agilizando o trabalho do Chef e da equipa.

tampa de vidro oval — Características Técnicas

Material	Vidro
Cor	Metálico
Largura	191 mm
Profundidade	254 mm
Altura	64 mm

Aplicações Profissionais

Para o Chef de pastelaria que prepara ovos escalfados ou pequenas quiches para um brunch de hotel, assegurando que chegam à mesa com a temperatura ideal e uma apresentação visual apelativa. Ideal para o proprietário de um restaurante de cozinha tradicional que serve pratos individuais gratinados, como bacalhau com natas ou lasanha, mantendo a humidade e o calor até ao momento do empratamento, mesmo durante o rush do serviço.

Porquê Escolher Este Equipamento

Esta tampa é especificamente concebida para um encaixe perfeito na travessa oval de 25 cm, um diferencial chave que elimina perdas de calor e humidade. Fabricada em vidro durável, não só prolonga a frescura e o calor dos alimentos como também realça o seu aspeto visual, contribuindo para uma experiência gastronómica superior e para a eficiência no serviço de mesa ou buffet.

Perguntas Frequentes

Esta tampa é compatível com todas as travessas ovais?

Não, esta tampa é especificamente concebida para o modelo de travessa oval de 25 cm de profundidade (49420), garantindo um encaixe perfeito e ótima funcionalidade.

Como se deve proceder à limpeza e manutenção da tampa?

A limpeza deve ser feita com detergente neutro e água morna, utilizando uma esponja macia para evitar riscos. Pode ser lavada na máquina de lavar louça profissional.

Qual a importância de usar uma tampa em travessas de gratinados?

A tampa ajuda a reter o calor e a humidade, essencial para manter a textura e o sabor dos gratinados após a confeção, prevenindo que sequem e garantindo uma melhor experiência ao cliente.

O vidro da tampa é resistente a variações de temperatura?

Sim, o vidro é durável e concebido para uso profissional, suportando as temperaturas de serviço e exposição, mas deve-se evitar choques térmicos extremos.

Quais são os principais benefícios visuais desta tampa?

O design transparente permite exibir o prato de forma elegante, valorizando a apresentação culinária e estimulando o apetite dos clientes em buffets e montras.