

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 GN 1/1 para Defumar Aço Inoxidável 530x325mm

Informacoes do Produto

SKU:	PJP110000A	Modelo:	P110000A
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661628259

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P110000A
EAN	8421661628259
Material	Inox
Cor	Metálico

Descricao Resumida

Tampa GN 1/1 para defumar, em aço inoxidável, ideal para realçar pratos com um aroma fumado subtil. Dimensões 53x32.5 cm.

Descricao Completa

Aprimore o perfil de sabor dos seus pratos com a tampa GN 1/1 para defumar em aço inoxidável, uma ferramenta indispensável para chefs que procuram uma fusão de aromas controlada. Concebida para reter eficazmente o calor e infundir um subtil toque fumado, esta tampa eleva molhos encorpados e ensopados a um novo patamar de excelência gastronómica, sem comprometer a essência do prato.

tampa GN 1/1 para defumar — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável
Cor	Metálico
Dimensões (LxC)	530 x 325 mm (GN 1/1)
Peso	1.02 kg
Funcionalidade	Válvula para infusão de fumo

Aplicações Profissionais

Esta tampa é uma adição valiosa para qualquer cozinha profissional, desde restaurantes de cozinha tradicional que desejam modernizar pratos clássicos, a esplanadas e hotéis que apostam em buffets com um toque diferenciado. Ideal para o Chef Executivo que supervisiona a criação de ementas inovadoras, permitindo experimentar com defumação de forma controlada em molhos, ensopados, ou mesmo para finalizar tábuas de queijos e enchidos gourmet para eventos de catering.

Porquê Escolher Este Equipamento

A durabilidade do aço inoxidável garante uma longa vida útil, mesmo em ambientes de uso intensivo, enquanto a sua capacidade de reter o calor é crucial para manter a temperatura ideal durante a defumação. O sistema de válvula integrado assegura uma infusão de aroma precisa, conferindo um

perfil fumado que enriquece os sabores sem os ofuscar, um diferencial para qualquer estabelecimento que busca excelência e inovação na sua oferta culinária. É uma forma eficaz e económica de adicionar um toque de sofisticação e criatividade ao seu menu.

Perguntas Frequentes

Esta tampa é compatível com qualquer cuba Gastronorm GN 1/1 padrão?

Sim, a tampa é concebida para um encaixe universal em todas as cubas Gastronorm GN 1/1 padrão, independentemente do material. Garante uma vedação eficaz para otimizar o processo de defumação.

Qual o material da tampa e quais os benefícios para uso profissional?

É fabricada em aço inoxidável de alta qualidade, o que confere excelente durabilidade e resistência à corrosão, essenciais para o ambiente exigente das cozinhas profissionais. Além disso, o aço inoxidável assegura uma superior retenção de calor.

Como se realiza a limpeza e manutenção desta tampa?

A limpeza é simples: após cada utilização, lave a tampa com água morna e sabão neutro. Certifique-se de limpar a válvula para evitar resíduos que possam afetar o seu funcionamento e garantir a higiene.

Posso usar esta tampa para outros fins além da defumação?

Embora otimizada para defumação, a tampa pode ser usada como uma tampa GN 1/1 normal, aproveitando a sua excelente retenção de calor para manter alimentos quentes ou proteger pratos durante o serviço ou transporte.

Que tipo de pratos beneficiam mais da utilização desta tampa para fumados?

É particularmente eficaz em molhos ricos, ensopados, carnes braseadas ou pratos de peixe, onde um toque fumado subtil pode adicionar profundidade e complexidade ao perfil de sabor geral, tornando-os mais memoráveis para o cliente.

?