

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 Fumar em Inox 320 mm para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	PJP209032A	Modelo:	P209032A
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661616324

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P209032A
EAN	8421661616324

Descricao Resumida

Tampa profissional em aço inoxidável de 320 mm para fumagem controlada de alimentos. Ideal para chefs que procuram adicionar aromas fumados a molhos e guisados.

Descricao Completa

Esta tampa para fumar, fabricada em aço inoxidável, é um acessório essencial para incorporar aromas fumados a diversas preparações culinárias em cozinhas profissionais. Permite um controle preciso da dosagem de fumo.

tapa para aparato de ahumar — Tapa para Afumador — Tampa para Fumar —

Características Técnicas

Material	Aço inoxidável
Cor	Metálico
Largura	320 mm
Altura	60 mm
Comprimento	320 mm
Peso	0.65 kg
Unidade	1

Aplicações Profissionais

Ideal para chefs e cozinheiros que procuram inovar e adicionar um toque fumado a molhos, guisados, carnes, peixes e vegetais. Perfeita para restaurantes de cozinha de autor, hotéis, catering de eventos e até em tascas ou snack-bares que desejem diferenciar a sua ementa com técnicas de fumagem controlada.

Tampa para Fumar — Principais Vantagens

- Construção robusta em aço inoxidável para durabilidade e higiene.
- Válvula de fumagem que permite dosar o fumo com precisão, evitando excessos.
- Retenção de calor eficiente para uma fumagem uniforme.

- Versatilidade para aplicar em diversas preparações culinárias.
- Fácil de limpar e manter, otimizando o tempo na cozinha.

Como funciona a válvula de fumagem?

A válvula permite controlar a entrada e saída do fumo, ajustando a intensidade do aroma fumado na preparação.

Que tipo de alimentos posso fumar com esta tampa?

Pode utilizar esta tampa para fumar molhos, guisados, carnes, peixes, vegetais e até alguns queijos, adicionando um perfil de sabor único.

É compatível com qualquer gerador de fumo?

Sim, esta tampa é projetada para ser compatível com a maioria dos geradores de fumo portáteis ou sistemas de fumagem existentes no mercado.

Qual a manutenção necessária para a tampa?

A manutenção é simples: após cada utilização, lave a tampa com água morna e detergente neutro, garantindo que a válvula esteja limpa e desobstruída.

Esta tampa é adequada para uso intensivo em cozinhas profissionais?

Sim, a sua construção em aço inoxidável de alta qualidade confere-lhe a robustez e durabilidade necessárias para o uso contínuo e exigente em ambientes de cozinha profissional.