

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 Transparente para Assadeira Profissional 34x36 cm

Informacoes do Produto

SKU:	PJP152935	Modelo:	P152935
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661152938

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P152935
EAN	8421661152938
Cor	Transparente
Material	Vidro

Descricao Resumida

Tampa transparente para assadeiras profissionais, com 34x35.8 cm, fabricada em cristal e aço inoxidável. Inclui válvula de vapor para controlo de humidade e temperatura.

Descricao Completa

Esta tampa transparente é concebida para complementar assadeiras profissionais, permitindo a monitorização visual do processo de confeção. Fabricada em cristal e aço inoxidável, garante durabilidade e controlo de temperatura.

Tampa Transparente — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Cristal e Aço Inoxidável
Cor	Transparente
Largura	35.8 cm
Altura	1.7 cm
Comprimento	34 cm
Peso	0.99 kg
Válvula de Saída de Vapor	Sim

Aplicações Profissionais

Ideal para cozinhas profissionais que utilizam assadeiras em restaurantes de cozinha tradicional, churrasqueiras, cantinas e serviços de catering. Permite otimizar a confeção de carnes, peixes e vegetais, mantendo a humidade e o sabor em assados para hotéis, snack-bares e roulotes.

Tampa para Assadeira — Principais Vantagens

- Permite monitorizar o processo de confeção sem levantar a tampa, conservando o calor e a humidade no interior.

- A válvula de saída de vapor integrada ajuda a regular a temperatura e a humidade, resultando em assados mais suculentos.
- Construção robusta em cristal e aço inoxidável para durabilidade e resistência em ambientes de cozinha profissional.
- Contribui para a eficiência energética ao reduzir a necessidade de abrir o recipiente durante a confeção.

Qual a principal vantagem de uma tampa transparente?

A principal vantagem é permitir a monitorização visual contínua do processo de confeção sem necessidade de levantar a tampa, o que ajuda a manter a temperatura e a humidade ideais no interior.

Como a válvula de vapor contribui para a confeção?

A válvula de saída de vapor permite controlar a acumulação de humidade e pressão dentro da assadeira, contribuindo para resultados mais suculentos e uniformes, especialmente em assados.

Esta tampa é compatível com qualquer assadeira?

Esta tampa é projetada para complementar assadeiras específicas. Recomenda-se verificar as dimensões (34 cm de comprimento x 35.8 cm de largura) para assegurar a compatibilidade com a sua assadeira.

Qual o material da tampa e quais os seus benefícios?

A tampa é fabricada em cristal transparente e possui um rebordo em aço inoxidável. O cristal permite a visualização, enquanto o aço inoxidável confere robustez e durabilidade para uso intensivo.

Esta tampa ajuda a poupar energia na cozinha profissional?

Sim, ao permitir monitorizar a confeção sem levantar a tampa, minimiza a perda de calor e a necessidade de reaquecimento, contribuindo para uma maior eficiência energética.