

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

Tampa Aço Inoxidável 24 cm para Pannelas Profissionais Acetinada

Informacoes do Produto

SKU:	PJP299024	Modelo:	P299024
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661299244

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P299024
EAN	8421661299244
Diâmetro	21–30 cm
Material	Inox

Descricao Resumida

Tampa de 24 cm em aço inoxidável 18/10 com acabamento acetinado, ideal para panelas e caçarolas em cozinhas profissionais. Ajuda na poupança de energia.

Descricao Completa

A tampa de 24 cm em aço inoxidável 18/10 com acabamento acetinado é um acessório essencial para otimizar a confeitão em cozinhas profissionais, garantindo durabilidade e eficiência energética.

Tampa — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável 18/10
Diâmetro	24 cm
Largura	25 cm
Profundidade	25 cm
Altura	4 cm
Peso	0.35 kg
Acabamento	Acetinado

Aplicações Profissionais

Esta tampa de 24 cm é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo restaurantes de cozinha tradicional, cantinas escolares e empresariais, hotéis, pastelarias com confeitão, churrasqueiras e marisqueiras. A sua versatilidade e durabilidade tornam-na adequada para uso intensivo em qualquer cozinha profissional que utilize panelas e caçarolas de 24 cm.

Tampa Aço Inoxidável — Principais Vantagens

- Construção robusta em aço inoxidável 18/10 para máxima durabilidade e higiene.
- Design otimizado para retenção de calor, contribuindo para a poupança de energia e confeitão mais rápida.
- Acabamento acetinado que confere uma estética profissional e facilita a limpeza.
- Compatível com uma vasta gama de panelas e caçarolas de 24 cm.
- Resistência a altas temperaturas e uso contínuo em ambientes exigentes.