

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 Inox Profissional 45 cm para Painelas e Tachos

Informacoes do Produto

SKU:	PJP209045	Modelo:	P209045
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661209458

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P209045
EAN	8421661209458
Diâmetro	Mais de 40 cm
Material	Inox

Descricao Resumida

Tampa profissional de 45 cm em aço inoxidável 18/10, com fundo sandwich para indução. Design robusto para retenção de calor e fácil limpeza.

Descricao Completa

Esta tampa profissional de 45 cm de diâmetro, fabricada em aço inoxidável 18/10, foi concebida para otimizar a eficiência térmica e a higiene em cozinhas de alta exigência.

Tampa Inox — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Aço inoxidável 18/10
Diâmetro	45 cm
Largura	47.7 cm
Profundidade	47.7 cm
Altura	7 cm
Peso	1.15 kg
Fundo	Sandwich (inox - alumínio - inox) para indução
Acabamento	Polido acetinado interior e exterior
Asas	Varão em inox ultraresistente, soldadas
Limpeza	Raios interiores para fácil limpeza

Aplicações Profissionais

Ideal para uso em restaurantes de cozinha tradicional, cantinas escolares e empresariais, hotéis, e serviços de catering que utilizam panelas e tachos de 45 cm de diâmetro. Essencial para cozinhas profissionais que procuram eficiência energética e durabilidade no dia a dia.

Tampa Inox — Principais Vantagens

- **Eficiência Energética:** Design otimizado para retenção de calor, contribuindo para a poupança de energia.
- **Durabilidade Superior:** Fabricada em aço inoxidável 18/10 com asas soldadas, suporta o uso intensivo em ambientes profissionais.
- **Compatibilidade com Indução:** Fundo sandwich garante desempenho excelente em todos os tipos de fontes de calor, incluindo indução.
- **Higiene e Limpeza Fácil:** Acabamento acetinado e raios interiores facilitam a higienização rápida e eficaz.
- **Robustez:** Asas de varão em inox ultraresistentes, testadas para suportar cargas elevadas.

Esta tampa é compatível com placas de indução?

Sim, esta tampa possui um fundo sandwich (inox - alumínio - inox) que garante total compatibilidade com placas de indução, além de outras fontes de calor.

Qual o material da tampa e a sua durabilidade?

É fabricada em aço inoxidável 18/10 de alta qualidade, com asas de varão em inox soldadas, garantindo robustez e uma longa vida útil mesmo em uso intensivo.

É fácil de limpar?

Sim, o seu acabamento polido acetinado e os raios interiores foram desenhados para facilitar uma limpeza rápida e eficaz, cumprindo as exigências de higiene profissional.

Esta tampa contribui para a poupança de energia?

Sim, o seu design foi otimizado para uma excelente retenção de calor, o que se traduz numa maior eficiência energética durante a confeção dos alimentos.

Para que diâmetro de panela é esta tampa adequada?

Esta tampa é especificamente desenhada para panelas e tachos com um diâmetro de 45 cm, assegurando um encaixe perfeito e vedação eficaz.