

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 Profissional Aço Inoxidável 40 cm para Panelas e Tachos

Informacoes do Produto

SKU:	PJP299040	Modelo:	P299040
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661299404

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P299040
EAN	8421661299404
Diâmetro	31–40 cm
Material	Inox

Descricao Resumida

Tampa profissional de 40 cm em aço inoxidável 18/10 com acabamento acetinado. Essencial para reter calor e vapor, otimizando a confecção.

Descricao Completa

Esta tampa profissional de 40 cm de diâmetro, fabricada em aço inoxidável 18/10 com acabamento acetinado, é essencial para otimizar a confecção em cozinhas profissionais. Garante a retenção de calor e vapor.

Tampa Inox — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável 18/10
Acabamento	Acetinado
Diâmetro	40 cm
Largura	43 cm
Profundidade	43 cm
Altura	5 cm
Peso	0.9 kg
Funcionalidade	Otimização energética

Aplicações Profissionais

Esta tampa de 40 cm é ideal para panelas e tachos de grande capacidade, sendo indispensável em restaurantes de cozinha tradicional, cantinas, churrasqueiras, marisqueiras e hotéis. Permite uma confecção mais eficiente e controlada, mantendo a temperatura e os sabores dos alimentos em qualquer tipo de estabelecimento profissional.

Tampa 40 cm — Principais Vantagens

A construção em aço inoxidável 18/10 confere à tampa uma durabilidade excecional e resistência à corrosão, fundamental para o uso intensivo em cozinhas profissionais. O acabamento acetinado não só proporciona uma estética cuidada, como facilita a limpeza e manutenção. O design otimizado contribui para a poupança de energia ao reter eficazmente o calor e o vapor durante a confecção.