

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 Inox 30 cm para Panela Profissional em Aço Inoxidável

Informacoes do Produto

SKU:	PJP299030	Modelo:	P299030
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661299305

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P299030
EAN	8421661299305
Diâmetro	21–30 cm
Material	Inox

Descricao Resumida

Tampa profissional de 30 cm em aço inoxidável 18/10 com acabamento acetinado. Ideal para retenção de calor e eficiência energética em cozinhas de produção.

Descricao Completa

Esta tampa de 30 cm de diâmetro, fabricada em aço inoxidável 18/10 com acabamento acetinado, é essencial para panelas de cozinha profissional, otimizando a confeitão e a retenção de calor.

Tampa Inox — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável 18/10
Diâmetro	30 cm
Largura	32.5 cm
Profundidade	32.55 cm
Altura	5 cm
Peso	0.53 kg
Acabamento	Acetinado
Quantidade Mínima	1 unidade

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes de cozinha tradicional, cantinas, hotéis, e qualquer estabelecimento que utilize panelas de 30 cm de diâmetro para confeitão diária. Essencial em churrasqueiras, marisqueiras e pastelarias com produção, garantindo a retenção de calor e a eficiência energética.

Tampa de Panela — Principais Vantagens

- Durabilidade Superior:** Fabricada em aço inoxidável 18/10, resistente à corrosão e ao uso intensivo em ambientes profissionais.
- Eficiência Energética:** O design otimiza a retenção de calor, reduzindo o tempo de confeitão e o consumo de energia.

- **Higiene e Facilidade de Limpeza:** O acabamento acetinado facilita a limpeza e manutenção, cumprindo os mais altos padrões de higiene.
- **Compatibilidade Universal:** Perfeitamente adaptável a panelas e tachos profissionais com 30 cm de diâmetro.

Qual o material desta tampa?

É fabricada em aço inoxidável 18/10, um material robusto e resistente à corrosão, ideal para uso intensivo em cozinhas profissionais.

Esta tampa é compatível com que tipo de panelas?

Esta tampa tem um diâmetro de 30 cm, sendo compatível com qualquer panela ou tacho profissional que possua o mesmo diâmetro.

Ajuda na poupança de energia?

Sim, o design desta tampa foi pensado para otimizar a retenção de calor, o que contribui para uma maior eficiência energética durante a confecção dos alimentos.

Como se realiza a limpeza e manutenção?

A superfície em aço inoxidável com acabamento acetinado facilita a limpeza, podendo ser lavada à mão ou em máquina de lavar louça industrial, mantendo a sua higiene.

Qual a vantagem do acabamento acetinado?

O acabamento acetinado não só confere uma estética profissional e uniforme, como também ajuda a disfarçar pequenas marcas de uso, mantendo a aparência do equipamento por mais tempo.