

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 Caçarolas e Panelas Profissionais

Informacoes do Produto

SKU:	PJP209024	Modelo:	P209024
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661209243

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P209024
EAN	8421661209243
Diâmetro	21–30 cm
Material	Inox

Descricao Resumida

Tampa profissional de 24 cm em aço inoxidável 18/10 com acabamento acetinado. Retém calor e humidade, otimiza a confeção e é fácil de limpar.

Descricao Completa

Esta tampa de 24 cm de diâmetro, fabricada em aço inoxidável 18/10 com acabamento acetinado, foi concebida para reter eficazmente o calor e a humidade durante a confeção, otimizando os tempos de cozedura e intensificando os sabores dos alimentos.

Tampa Inox 24cm — Tampa — Características Técnicas

Diâmetro	24 cm
Material	Aço inoxidável 18/10
Acabamento	Acetinado
Largura	30 cm
Profundidade	30 cm
Altura	6 cm
Peso	0.35 kg

Aplicações Profissionais

Esta tampa é um acessório essencial para qualquer cozinha profissional, desde restaurantes de bairro e tascas a cantinas escolares, empresariais e hospitalares. É ideal para hamburgarias, snack-bares, pastelarias com confeção e hotéis que procuram otimizar a cozedura em caçarolas e panelas de 24 cm de diâmetro, garantindo resultados consistentes e eficientes.

Tampa Inox — Principais Vantagens

- **Durabilidade Superior:**** Fabricada em aço inoxidável 18/10, oferece resistência excecional ao uso intensivo e à corrosão.
- **Retenção de Calor e Humidade:**** O design otimizado sela o recipiente, reduzindo o tempo de cozedura e preservando os nutrientes e sabores.

- ****Fácil Limpeza:**** A superfície lisa e o material de alta qualidade permitem uma limpeza rápida e higiênica.
- ****Manuseamento Seguro:**** O cabo em arco proporciona uma pega confortável e segura para fácil remoção.
- ****Acabamento Acetinado:**** Ajuda a disfarçar os sinais de desgaste, mantendo uma aparência profissional por mais tempo.

Qual o material desta tampa e quais as suas vantagens?

Esta tampa é fabricada em aço inoxidável 18/10, um material de alta qualidade conhecido pela sua durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de limpeza, ideal para o ambiente exigente de uma cozinha profissional.

Esta tampa é compatível com qualquer panela de 24 cm?

Sim, esta tampa foi concebida para ser compatível com caçarolas e panelas que possuam um diâmetro de 24 cm, garantindo um encaixe adequado para reter calor e humidade.

Como o acabamento acetinado beneficia a utilização profissional?

O acabamento acetinado confere à tampa uma estética elegante e, mais importante, ajuda a disfarçar riscos e marcas de uso que são comuns em ambientes de cozinha de alta intensidade, mantendo a aparência profissional do equipamento.

Esta tampa é fácil de limpar?

Sim, devido ao seu material em aço inoxidável 18/10 e ao seu design suave, esta tampa é muito fácil de limpar, podendo ser lavada à mão ou em máquina de lavar louça profissional.

O cabo em arco oferece uma pega segura?

Sim, o cabo em arco foi desenhado para proporcionar um agarre firme e confortável, garantindo uma remoção fácil e segura da tampa, mesmo em condições de calor e humidade.