

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 23/06/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



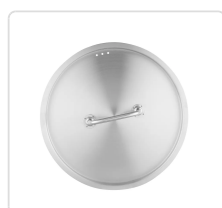
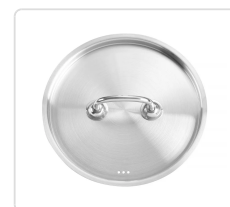
Hotelequip.pt

Tampa Inox para Tacho Ø280mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE837849	Modelo:	HE837849
Marca:	HENDI	EAN:	8711369837849

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE837849
EAN	8711369837849

Descricao Resumida

Tampa inox para tachos Ø280mm. Fundo sandwich para indução. Pegas frias ao toque. Ideal para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Assegure a confecção ideal dos seus pratos com esta tampa em aço inoxidável, concebida para tachos de 280mm de diâmetro. A sua construção robusta e o acabamento acetinado garantem durabilidade e facilidade de limpeza, essenciais em qualquer cozinha profissional. O fundo tipo sandwich encapsulado, com uma camada de alumínio entre duas de aço, otimiza a distribuição uniforme do calor, sendo compatível com sistemas de indução, o que se traduz numa maior eficiência energética e rapidez no processo de confecção. As pegas ergonómicas em aço são soldadas em vários pontos e permanecem frias ao toque, assegurando um manuseamento seguro mesmo durante os momentos de maior movimento na cozinha.

Tampa Inox — Características Técnicas

Diâmetro	280 mm
Material	Aço Inoxidável (AISI 430 / 304)
Fundo	Tipo Sandwich Encapsulado (Alumínio + Aço)
Compatibilidade de Cozedura	Adequado para indução
Acabamento Exterior	Acetinado
Pegas	Aço Inoxidável, soldadas, mantêm-se frias

Peso Líquido	0,44 kg
---------------------	---------

Aplicações Profissionais

Esta tampa é ideal para cozinhas profissionais em restaurantes, hotéis e serviços de catering que utilizam tachos de 280mm. A sua capacidade de funcionar em placas de indução torna-a uma solução versátil e eficiente para diversas técnicas de confeção, desde ferveras lentas a reduções rápidas. O design robusto e a facilidade de limpeza asseguram a conformidade com as normas de higiene mais rigorosas, sendo um complemento indispensável para o equipamento de confeção de qualquer estabelecimento de restauração.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha desta tampa garante a otimização da sua equipa na cozinha. O fundo sandwich encapsulado distribui o calor de forma homogênea, evitando pontos de sobreaquecimento e permitindo um controlo preciso da temperatura, o que resulta em pratos com qualidade consistente. As pegas frias ao toque e o acabamento em aço inoxidável facilitam o manuseamento seguro e a higienização, contribuindo para a produtividade e a segurança alimentar. É um investimento em durabilidade e eficiência para qualquer operação de restauração profissional.

Perguntas Frequentes

Esta tampa é compatível com que tipo de fogões??

A tampa é compatível com a maioria das fontes de calor, incluindo a indução, devido ao seu fundo tipo sandwich encapsulado que combina alumínio e aço. Pode ser utilizada em fogões a gás, elétricos e vitrocerâmicos.

Qual a dimensão exata desta tampa??

Esta tampa tem um diâmetro de 280mm, sendo ideal para cobrir tachos e panelas com essa mesma medida de boca. Certifique-se de que o diâmetro do seu recipiente corresponde para um encaixe perfeito.

Como devo limpar e manter esta tampa de aço inoxidável??

Para manter o acabamento acetinado e garantir a durabilidade, lave a tampa à mão com água morna e um detergente neutro. Evite esponjas abrasivas ou produtos de limpeza agressivos que possam riscar a superfície. Em caso de resíduos persistentes, pode usar uma pasta de bicarbonato de sódio e água. Seque sempre bem após a lavagem para evitar manchas de água.

O design do fundo sandwich ajuda na distribuição de calor para que tarefas específicas??

Sim, o fundo sandwich encapsulado, com uma camada de alumínio entre duas de aço, permite uma condução e distribuição de calor mais eficiente e uniforme. Isto é particularmente benéfico para processos de confeção que requerem um controlo preciso da temperatura, como a confeção de

molhos, a redução de líquidos ou a cozedura a baixa temperatura, minimizando o risco de queimaduras localizadas.

As pegas ficam frias mesmo durante o uso prolongado??

Sim, as pegas são fabricadas em aço inoxidável e soldadas em vários pontos para minimizar a transferência de calor. Este design permite que permaneçam frias ao toque durante a maior parte do tempo de utilização, garantindo um manuseamento seguro e confortável mesmo em cozinhas de alta exigência.