

Ficha Técnica

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

Hotelequip.pt

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

Ficha técnica gerada em: 23/06/2026

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



Acesso rápido
ao produto

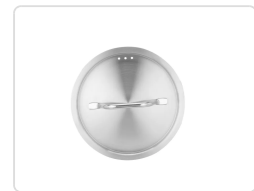


Tampa para Panela Profissional Aço Inoxidável 320 mm

Informações do Produto

SKU:	HE833957	Modelo:	N/D
Marca:	N/D	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Descrição Resumida

Tampa de panela profissional em aço inoxidável 18/8, com 320 mm de diâmetro. Ideal para reter calor e vapor em cozinhas de alta exigência. Durável e higiénica.

Descrição Completa

Esta tampa de panela em aço inoxidável 18/8 com 320 mm de diâmetro é projetada para uso intensivo em cozinhas profissionais, garantindo durabilidade e higiene.

Características Técnicas

Propriedade	Valor
Diâmetro	320 mm
Altura	53 mm
Material	Aço inoxidável 18/8
Peso Líquido	0,658 kg

Aplicações Profissionais

Esta tampa é ideal para cozinhas de alta produção, como restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, cantinas escolares e empresariais, pastelarias com confecção, hotéis, empresas de catering e até mesmo em food trucks e roulotes que utilizem panelas com o diâmetro adequado.

Tampa para Panela — Principais Vantagens

- Construção robusta em aço inoxidável 18/8 para máxima durabilidade e resistência à corrosão.
- Superfície lisa que facilita a limpeza e manutenção da higiene.
- Design que permite uma vedação eficaz, retendo o calor e os vapores para uma confeção mais eficiente.
- Contribui para a poupança de energia ao acelerar o tempo de cozedura e manter os alimentos quentes.
- Compatível com panelas de 320 mm de diâmetro, otimizando o seu equipamento de cozinha.

Qual o material desta tampa?

Esta tampa é fabricada em aço inoxidável 18/8, um material de alta qualidade conhecido pela sua resistência à corrosão e durabilidade em ambientes de cozinha profissional.

Esta tampa é compatível com qualquer panela?

Não, esta tampa é especificamente concebida para panelas com um diâmetro de 320 mm, garantindo um encaixe perfeito e uma vedação eficiente.

Como devo limpar esta tampa?

A limpeza é simples. Pode ser lavada à mão com água e detergente neutro, ou em máquina de lavar louça profissional, devido à sua construção em aço inoxidável.

É resistente à corrosão?

Sim, o aço inoxidável 18/8 é altamente resistente à corrosão, tornando esta tampa adequada para o ambiente húmido e exigente de uma cozinha profissional.

Qual a importância de usar uma tampa na confeção?

A tampa ajuda a reter o calor e o vapor, acelerando o processo de confeção, conservando os nutrientes e sabores dos alimentos, e reduzindo o consumo de energia.