

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: 13/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Tampa para Panela Aço Inoxidável ?240mm para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	HE833933	Modelo:	N/D
Marca:	N/D	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Descricao Resumida

Tampa robusta para panela de ?240 mm, fabricada em aço inoxidável 18/8. Ideal para cozinhas profissionais que exigem durabilidade, higiene e eficiência.

Descricao Completa

Esta tampa de panela em aço inoxidável 18/8, com 240 mm de diâmetro, é projetada para uso intensivo em cozinhas profissionais, garantindo durabilidade e higiene na preparação de alimentos.

Tampa para Panela Profissional — tampa panela profissional — Características Técnicas

Diâmetro	240 mm
Altura	50 mm
Dimensões Gerais (L×P×A)	258 × 258 × 52 mm
Material	Aço inoxidável 18/8
Peso Líquido	0,321 kg

Aplicações Profissionais

Essencial para restaurantes de bairro, snack-bares, cantinas escolares e empresariais, e pastelarias com confeitaria. Esta tampa é ideal para panelas de tamanho médio utilizadas na preparação de molhos, sopas, guisados e outros pratos do dia a dia, garantindo uma cozedura eficiente e higiénica.

Tampa para Panela — Principais Vantagens

- Construção robusta em aço inoxidável 18/8 para máxima durabilidade.
- Superfície lisa que facilita a limpeza e manutenção da higiene.
- Design que permite uma vedação eficaz, otimizando a retenção de calor e humidade.
- Resistente à corrosão e ao uso contínuo em ambientes de cozinha profissional.
- Compatibilidade universal com panelas de 240 mm de diâmetro.

Qual o material desta tampa de panela?

Esta tampa é fabricada em aço inoxidável 18/8 de alta qualidade, garantindo resistência e durabilidade para uso profissional.

É compatível com qualquer panela?

Esta tampa é projetada para panelas com um diâmetro de 240 mm, assegurando um encaixe adequado e eficiente. ?

Como se efetua a limpeza e manutenção?

A superfície lisa do aço inoxidável permite uma limpeza fácil e rápida, podendo ser lavada à mão ou em máquina de lavar louça profissional.

Esta tampa é adequada para uso intensivo?

Sim, a construção robusta em aço inoxidável 18/8 torna-a ideal para o ambiente exigente e o uso contínuo de cozinhas profissionais.

Quais os benefícios de usar uma tampa na confeção?

A tampa ajuda a reter o calor e a humidade dentro da panela, acelerando o tempo de cozedura, conservando os nutrientes e intensificando os sabores dos alimentos.