

# 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



## Tampa para Tacho e Panela ?400mm em Aço Inoxidável

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE837870	<b>Modelo:</b>	837870
<b>Marca:</b>	HENDI	<b>EAN:</b>	8711369837870

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HENDI
--------------	-------

Modelo	837870
EAN	8711369837870

## Descricao Resumida

Tampa profissional de 400mm em aço inoxidável 18/0, garante um ajuste seguro para minimizar a evaporação e derrames. Essencial para cozinhas profissionais.

## Descricao Completa

Esta tampa de 400mm, fabricada em aço inoxidável 18/0, foi concebida para assegurar um ajuste seguro em tachos e panelas, minimizando a evaporação e prevenindo derrames durante a confeção.

### tampa tacho profissional — Tampa para Tacho — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Dimensões (LxPxA)	420 x 420 x 65 mm
Diâmetro	400 mm
Peso Líquido	0,99 kg
Peso Bruto	0,99 kg
Material	Aço Inoxidável 18/0

### Aplicações Profissionais

Esta tampa é um utensílio indispensável em qualquer cozinha profissional, desde cantinas escolares, empresariais e hospitalares, a restaurantes de bairro, tascas, pastelarias com confeção, hamburgarias, snack-bares e roulotes, onde o controlo de temperatura e a prevenção de derrames são cruciais durante a confeção.

### Tampa de Aço Inoxidável — Principais Vantagens

- **Durabilidade Superior:** Fabricada em aço inoxidável 18/0, garante resistência à corrosão e uma longa vida útil em ambientes de uso intensivo.

- **Ajuste Seguro:** O design preciso proporciona um encaixe firme em tachos e panelas de 400mm, otimizando a retenção de calor e umidade.
- **Prevenção de Derrames:** Ajuda a evitar salpicos e derrames, mantendo a área de trabalho mais limpa e segura.
- **Eficiência na Confeção:** Minimiza a evaporação de líquidos, contribuindo para a manutenção dos sabores e nutrientes dos alimentos.
- **Fácil Higienização:** A superfície lisa do aço inoxidável permite uma limpeza rápida e eficaz, cumprindo os padrões de higiene exigidos.