

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 de Cristal para Panela/Caçarola 24 cm — Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	PJP144024	Modelo:	P144024
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661624978

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P144024
EAN	8421661624978

Descricao Resumida

Tampa de cristal temperado de 24 cm de diâmetro, com cabo e puxador em aço inoxidável. Ideal para panelas e caçarolas, permite monitorizar a confeção e reter calor.

Descricao Completa

Esta tampa de cristal temperado de 24 cm de diâmetro é um acessório essencial para panelas e caçarolas em cozinhas profissionais, garantindo vedação eficaz e monitorização visual dos alimentos.

Tampa de Cristal 24cm — Tampa de Cristal — Características Técnicas

Material	Cristal Temperado
Cor	Transparente
Diâmetro	24 cm
Peso	0.6 kg
Cabo e Puxador	Aço Inoxidável

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes de cozinha tradicional, hamburgarias, snack-bares, cantinas, pastelarias com confeção e hotéis que utilizam panelas e caçarolas de 24 cm, otimizando a confeção de pratos diversos.

Tampa de Cristal — Principais Vantagens

Permite a monitorização visual do processo de confeção sem necessidade de levantar a tampa, mantendo o calor e a humidade no interior. O seu design com cabo e puxador em aço inoxidável oferece durabilidade e facilidade de manuseamento, enquanto o vidro temperado assegura resistência e segurança em ambientes de cozinha exigentes.

Esta tampa é compatível com qualquer panela de 24 cm de diâmetro?

Sim, esta tampa foi concebida para ser universalmente compatível com panelas e caçarolas que possuam um diâmetro de 24 cm, independentemente do material.

Qual a vantagem de uma tampa de cristal temperado em cozinhas profissionais?

O cristal temperado oferece maior resistência a choques térmicos e impactos, essencial em ambientes de cozinha de alta intensidade. Permite também a visualização do processo de confecção sem libertar calor ou vapor.

Como se deve limpar esta tampa para garantir a sua durabilidade?

A limpeza pode ser feita manualmente com água morna e detergente suave, ou em máquina de lavar louça. Recomenda-se secar bem após a lavagem para evitar manchas de água no cristal e no aço inoxidável.

O cabo e o puxador em aço inoxidável aquecem durante a confecção?

Como qualquer material condutor, o aço inoxidável pode aquecer. Recomenda-se sempre o uso de luvas de proteção térmica ao manusear a tampa durante ou após a confecção para evitar queimaduras.

Esta tampa ajuda a reter o sabor e a humidade dos alimentos?

Sim, o design desta tampa proporciona uma vedação eficaz que ajuda a reter o vapor, o calor, os sucos e os aromas dentro da panela, resultando em alimentos mais saborosos e suculentos.