

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: 24/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Tampa de Cristal para Caçarola 320 mm Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	PJP144032	Modelo:	P144032
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661625043

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P144032
EAN	8421661625043

Descricao Resumida

Tampa de cristal temperado com 320 mm de diâmetro, ideal para caçarolas e panelas profissionais. Permite monitorização visual da confeção.

Descricao Completa

Esta tampa de cristal temperado de 320 mm de diâmetro é um acessório essencial para caçarolas e panelas em cozinhas profissionais, permitindo a monitorização visual do processo de confeção enquanto retém o calor e os aromas.

tampa de cristal 32 cm — Tampa de Cristal — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Diâmetro	320 mm
Material	Cristal temperado
Cor	Transparente
Peso	1.02 kg
Material Pega/Puxador	Aço inoxidável

Aplicações Profissionais

Esta tampa de cristal de 320 mm é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, pizzarias e churrasqueiras, até cantinas escolares e empresariais. É igualmente útil em hotéis, serviços de catering e em cozinhas de pastelarias que requerem controlo visual da confeção.

Tampa de Cristal — Principais Vantagens

A utilização de cristal temperado confere a esta tampa uma elevada resistência e durabilidade para o uso intensivo em cozinhas profissionais. Permite uma monitorização constante do processo de confeção sem necessidade de levantar a tampa, otimizando a retenção de calor e humidade. O puxador em aço inoxidável assegura uma manipulação segura e higiénica, complementando o design robusto e funcional.

Esta tampa é compatível com qualquer caçarola ou panela de 320 mm?

?

Esta tampa é compatível com caçarolas e panelas de 320 mm de diâmetro. É crucial verificar o diâmetro exato do seu utensílio para garantir um ajuste perfeito e uma vedação eficaz.

Qual o material da tampa e quais as suas vantagens?

É fabricada em cristal temperado, um material conhecido pela sua resistência a choques térmicos e impactos, ideal para o ambiente exigente de uma cozinha profissional.

Como devo limpar esta tampa de cristal?

A tampa pode ser lavada à mão com detergente neutro e água quente, ou em máquina de lavar louça profissional. Recomenda-se secar bem após a lavagem para evitar manchas.

Qual a principal vantagem de uma tampa de cristal em vez de uma opaca?

A principal vantagem do cristal é permitir a observação contínua dos alimentos durante a confeção, sem libertar calor ou vapor, o que contribui para uma maior eficiência energética e controlo do processo.

Esta tampa é durável para uso intensivo em cozinhas profissionais?

O cristal temperado e o puxador em aço inoxidável garantem uma longa vida útil, mesmo sob uso intensivo diário, tornando-a um investimento duradouro para a sua cozinha.