

Ficha Tecnica

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



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

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



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/06/2026

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

Tampa Frigideira Profissional Aço Inoxidável 35 cm

Informacoes do Produto

SKU:	PJ69414	Modelo:	69414
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661399241

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	69414
EAN	8421661399241

Descricao Resumida

Tampa profissional em aço inoxidável de 35 cm, ideal para reter calor e umidade. Pega ergonômica e antimicrobiana, mantém-se fria até 176°C. Durabilidade e higiene para cozinhas.

Descrição Completa

Esta tampa de frigideira em aço inoxidável de 35 cm foi concebida para reter eficazmente o calor e a umidade, otimizando a confeitaria em cozinhas profissionais.

Tampa Frigideira Inox — tampa frigideira 35 cm — Tampa Frigideira — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável 20-gauge
Diâmetro (para frigideira)	35 cm
Diâmetro (externo)	37.8 cm
Largura	37.8 cm
Profundidade	37.8 cm
Altura	3.55 cm
Pega	Ergonômica, soldada, resistente ao calor até 176°C, com propriedades antimicrobianas
Montagem	Fornecida montada — pronta a instalar

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes de cozinha tradicional, tascas, snack-bares, cantinas e hotéis que utilizam frigideiras de 35 cm. Essencial para manter a temperatura dos alimentos e acelerar processos de confeitaria em ambientes de produção intensiva.

Tampa Inox — Principais Vantagens

- **Retenção de Calor e Umidade:** Otimiza a cozedura e mantém os alimentos quentes, melhorando a eficiência energética.

- **Durabilidade:** Construção robusta em aço inoxidável 20-gauge para suportar o uso intensivo e prolongado em cozinhas profissionais.
- **Segurança e Higiene:** Pega ergonómica soldada que se mantém fria até 176°C e possui propriedades antimicrobianas, garantindo manuseamento seguro e higiene.
- **Eficiência:** O design ajustado cria uma vedação perfeita, permitindo um controlo preciso da temperatura e um cozinhado mais uniforme.