

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 GN 1/2 para Fumar em Aço Inoxidável

Informacoes do Produto

SKU:	PJP120000A	Modelo:	P120000A
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661628266

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P120000A
EAN	8421661628266

Descricao Resumida

Tampa Gastronorm 1/2 em aço inoxidável para fumagem controlada de alimentos. Equipada com válvula para dosagem precisa do fumo, ideal para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Esta tampa Gastronorm 1/2 em aço inoxidável foi desenvolvida para a técnica de fumagem controlada em recipientes GN. Permite infundir aromas fumados em diversos pratos, garantindo uma distribuição precisa do fumo.

Tampa GN — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável
Cor	Metálico
Tipo	Tampa para fumagem GN 1/2
Largura	325 mm
Comprimento	265 mm
Peso	0.54 kg

Aplicações Profissionais

Ideal para chefs e cozinheiros que procuram inovar em restaurantes de cozinha tradicional, marisqueiras, hamburgarias gourmet ou hotéis. Permite a fumagem a frio de queijos, carnes, peixes, vegetais e molhos, adicionando profundidade de sabor em cantinas, catering e eventos.

Tampa para Fumar — Principais Vantagens

- Construção robusta em aço inoxidável para durabilidade e higiene.
- Válvula de fumo integrada para controlo preciso da intensidade do aroma.
- Compatibilidade com recipientes Gastronorm 1/2, otimizando o espaço.
- Permite a criação de pratos com perfis de sabor únicos e diferenciados.
- Fácil de limpar e manter, essencial em ambientes de cozinha profissional.

Para que tipo de recipientes Gastronorm é compatível esta tampa?

Esta tampa foi concebida para ser utilizada com recipientes Gastronorm de tamanho 1/2, garantindo um encaixe perfeito e uma selagem eficaz para o processo de fumagem.

Qual o material de fabrico da tampa e quais as suas vantagens?

A tampa é fabricada em aço inoxidável de alta qualidade, um material robusto, higiénico e resistente à corrosão, ideal para o uso intensivo em cozinhas profissionais.

Como funciona a válvula de fumagem integrada?

A válvula permite controlar a quantidade de fumo introduzida no recipiente, possibilitando ajustar a intensidade do aroma fumado de acordo com a receita e o tipo de alimento.

É possível utilizar esta tampa para fumagem a quente?

Esta tampa é ideal para técnicas de fumagem a frio, onde o fumo é gerado externamente e introduzido no recipiente, infundindo sabor sem cozinhar o alimento por calor.

Como devo limpar e manter a tampa após a utilização?

A tampa deve ser lavada com água morna e detergente neutro após cada utilização. O aço inoxidável facilita a limpeza e a manutenção da higiene, essencial em qualquer cozinha profissional.