

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



Hotelequip.pt

Tampa Quadrada 28x28 cm em Cristal para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	PJP144428T	Modelo:	P144428T
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661625098

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P144428T
EAN	8421661625098

Descricao Resumida

Tampa quadrada de 28x28 cm em cristal transparente, ideal para panelas e caçarolas profissionais. Permite monitorizar a confeção e retém calor e sabor. Vendida em embalagens de 4 unidades.

Descrição Completa

Esta tampa quadrada de 28x28 cm, fabricada em cristal, é um acessório essencial para utensílios de cozinha profissional, permitindo monitorizar a confeção dos alimentos.

tampa de vidro quadrada — Tampa Quadrada — Características Técnicas

Material	Cristal
Cor	Transparente
Dimensões (C x L)	28x28 cm
Peso	0.83 kg
Unidades por Embalagem	4

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes de cozinha tradicional, cantinas, pastelarias com confeção, e qualquer cozinha profissional que utilize panelas ou caçarolas de 28x28 cm. Permite a visualização do processo de confeção em hamburgarias, snack-bares e hotéis.

Tampa de Cristal — Principais Vantagens

Permite a monitorização visual do cozinhado sem levantar a tampa, conservando o calor e os aromas. O seu design com puxador em aço inoxidável oferece durabilidade e manuseamento seguro. Garante um fecho hermético, otimizando a retenção de humidade e sabor nos alimentos.

Esta tampa é compatível com que tipo de panelas ou caçarolas?

Esta tampa foi concebida para ser utilizada com panelas e caçarolas de 28x28 cm, idealmente as de alumínio fundido, mas compatível com qualquer recipiente de dimensões correspondentes.

Qual a durabilidade do cristal em ambiente de cozinha profissional?

O cristal utilizado é de alta qualidade, resistente ao uso intensivo e a variações de temperatura comuns em cozinhas profissionais, embora se deva evitar choques térmicos extremos e impactos fortes.

Como deve ser feita a limpeza e manutenção desta tampa?

A tampa pode ser lavada à mão com detergente neutro e água morna, ou em máquina de lavar louça profissional. Recomenda-se secar bem para evitar manchas de calcário e manter o brilho.

Esta tampa é vendida individualmente ou em conjunto?

Esta tampa é fornecida em embalagens de 4 unidades, garantindo que tem sempre um substituto ou pode equipar vários utensílios de uma só vez.

A tampa de cristal resiste a altas temperaturas de confeção?

Sim, o cristal é projetado para suportar as temperaturas elevadas típicas da confeção em cozinhas profissionais, permitindo um cozinhado seguro e eficaz.