

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 de Cristal Temperado para Panelas e Caçarolas 36 cm

Informacoes do Produto

SKU:	PJP144036	Modelo:	P144036
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661625050

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P144036
EAN	8421661625050

Descricao Resumida

Tampa de cristal temperado de 36 cm de diâmetro, com puxador em aço inoxidável. Ideal para panelas e caçarolas, permite monitorizar a confeção e reter calor e sabor.

Descricao Completa

Esta tampa de cristal temperado de 36 cm de diâmetro foi concebida para complementar utensílios de cozinha, permitindo monitorizar a confeção dos alimentos. Inclui um puxador e aro em aço inoxidável para durabilidade e funcionalidade.

Tampa de Cristal Profissional 36cm — Tampa de Cristal 36cm — Tampa de Cristal 36 cm — Tampa Cristal — Características Técnicas

Material	Cristal temperado, Aço inoxidável
Cor	Transparente
Diâmetro	36 cm
Peso	1.13 kg

Tampa — Aplicações Profissionais

Esta tampa de cristal é ideal para cozinhas profissionais em restaurantes de cozinha tradicional, cantinas, hotéis e serviços de catering. Permite cozinhar em panelas e caçarolas de grande diâmetro, mantendo o calor e os sabores, enquanto se monitoriza o processo de confeção.

Tampa Cristal — Principais Vantagens

Permite a monitorização visual contínua dos alimentos durante a confeção, sem necessidade de levantar a tampa. Garante um selo eficaz que retém a humidade, o sabor e o calor, otimizando o processo de cozedura. O cristal temperado e o aro em aço inoxidável conferem resistência e durabilidade para uso intensivo em ambientes profissionais.

Esta tampa é compatível com qualquer panela ou caçarola de 36 cm?

Sim, esta tampa foi projetada para ser universalmente compatível com panelas e caçarolas que possuam um diâmetro interno de 36 cm, independentemente do material ou marca. **?**

Qual a vantagem do cristal temperado em relação a outros materiais?

O cristal temperado oferece maior resistência a choques térmicos e impactos em comparação com o vidro comum, sendo mais seguro e durável para o ambiente exigente de uma cozinha profissional. Permite também a visualização do interior.

O puxador em aço inoxidável aquece durante a utilização?

Como qualquer metal em contacto com o calor, o puxador em aço inoxidável pode aquecer. Recomenda-se a utilização de luvas de proteção ou um pano para manusear a tampa durante a confeção.

Como devo limpar esta tampa para garantir a sua durabilidade?

A tampa pode ser lavada à mão com água morna e detergente suave, ou em máquina de lavar louça. Evite esponjas abrasivas que possam riscar o cristal. Seque bem para evitar manchas de água.

Esta tampa pode ser utilizada em fornos?

Embora o cristal seja temperado, a utilização em fornos a altas temperaturas não é recomendada devido ao puxador em aço inoxidável e para preservar a integridade do material a longo prazo.