

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: 22/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Tampa Basculante com Orifício para Retermalizador 10.4 L

Informacoes do Produto

SKU:	PJ47494	Modelo:	47494
Marca:	Pujadas	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	47494

Descricao Resumida

Tampa basculante com orifício para retermalizadores de 10.4 L. Ideal para manter a temperatura dos alimentos e facilitar o serviço em buffets e cantinas.

Descricao Completa

Esta tampa basculante foi concebida para retermalizadores de 10.4 L, garantindo a manutenção da temperatura dos alimentos e facilitando o acesso para o serviço em ambientes profissionais.

Tampa Basculante Retermalizador 10.4L — Tampa Basculante — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Largura	240 mm
Profundidade	202 mm
Altura	11 mm

Aplicações Profissionais

Ideal para buffets de hotéis, cantinas empresariais, serviços de catering e restaurantes com áreas de self-service, onde a manutenção da temperatura e a higiene são cruciais. Adequada para retermalizadores de 10.4 L em cozinhas profissionais e eventos.

Tampa Basculante — Principais Vantagens

Facilita o acesso aos alimentos, otimizando o serviço em buffets e linhas de self-service. Contribui para a manutenção eficaz da temperatura dos pratos, assegurando a segurança alimentar. O design robusto garante durabilidade e resistência ao uso contínuo em ambientes exigentes.

Esta tampa é compatível com qualquer retermalizador?

Esta tampa foi especificamente desenhada para retermalizadores com capacidade de 10.4 L. Recomenda-se verificar as dimensões e o modelo do seu equipamento para garantir a compatibilidade. ?

Qual o material da tampa e a sua durabilidade?

?

A tampa é fabricada com materiais de alta qualidade, concebidos para resistir ao uso intensivo e às condições de uma cozinha profissional, garantindo uma longa vida útil.

Como se efetua a limpeza e manutenção desta tampa?

A limpeza é simples e pode ser realizada com água morna e detergente neutro. A sua superfície lisa facilita a remoção de resíduos, contribuindo para a higiene.

Para que serve o orifício na tampa?

O orifício permite a inserção de uma concha ou utensílio de serviço, mantendo a tampa fechada para conservar a temperatura dos alimentos, minimizando a perda de calor.

Esta tampa ajuda a otimizar o serviço de buffet?

Sim, a sua funcionalidade basculante permite um acesso rápido e higiénico aos alimentos, melhorando a eficiência do serviço e a experiência do cliente em buffets e self-service.