

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 para Panela 35 cm em Aço Inoxidável Acetinado

Informacoes do Produto

SKU:	PJP299035	Modelo:	P299035
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661299350

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P299035
EAN	8421661299350

Descricao Resumida

Tampa profissional de 35 cm em aço inoxidável 18/10 com acabamento acetinado. Design otimizado para poupança de energia e pegador resistente ao calor.

Descricao Completa

Esta tampa de 35 cm de diâmetro, fabricada em aço inoxidável 18/10 com acabamento acetinado, foi concebida para otimizar a eficiência energética na confeitaria profissional.

tapa inox — Tampa Inox 35cm — Tampa para Panela — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Diâmetro	35 cm
Material	Aço inoxidável 18/10
Acabamento	Acetinado
Largura	37.5 cm
Profundidade	37.5 cm
Altura	5 cm
Peso	0.71 kg
Design	Otimizado para poupança de energia
Pegador	Aço inoxidável resistente ao calor

Tampa para Panela — Aplicações Profissionais

Ideal para cozinhas de restaurantes de bairro, cantinas, hotéis, e pastelarias com confeitaria. Essencial em qualquer estabelecimento que utilize panelas profissionais de 35 cm para guisados, sopas, ou outros pratos que exijam confeitaria lenta e eficiente.

Tampa para Panela — Principais Vantagens

A construção em aço inoxidável 18/10 garante durabilidade e resistência à corrosão, fundamental em ambientes de cozinha intensivos. O design otimizado contribui para a retenção de calor e vapor,

resultando em poupança energética e tempos de confeção mais controlados. O acabamento acetinado facilita a limpeza e manutenção, mantendo a estética profissional.

Qual o material desta tampa?

É fabricada em aço inoxidável 18/10, um material robusto e higiénico, ideal para uso profissional.

Esta tampa ajuda a poupar energia?

Sim, o seu design foi especificamente concebido para reter o calor e o vapor, contribuindo para uma maior eficiência energética durante a confeção.

Posso usar esta tampa em qualquer panela de 35 cm?

Sim, é compatível com panelas de 35 cm de diâmetro, assegurando um encaixe adequado para otimizar a retenção de calor.

Como devo limpar e manter esta tampa?

Pode ser lavada à mão ou na máquina de lavar louça profissional. O acabamento acetinado facilita a remoção de resíduos e a manutenção do brilho.

O pegador da tampa aquece muito?

O pegador é em aço inoxidável e foi projetado para ser resistente ao calor, minimizando a transferência de temperatura para o utilizador.