

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: 22/07/2026

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



Acesso rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Forma de Pizza Antiaderente 22 cm Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	UD2110.190	Modelo:	UD2110.190
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2110.190
Marca	UDI
Material	Antiaderente
Diâmetro	21–30 cm

Descricao Resumida

Forma de pizza antiaderente de 22 cm, ideal para uso profissional. Garante cozedura uniforme, fácil remoção e limpeza simplificada.

Descricao Completa

forma de pizza antiaderente — Forma Antiaderente para Pizza — Principais Vantagens

Otimize a confeção das suas pizzas com esta ferramenta profissional, desenvolvida para resistir ao uso contínuo em cozinhas com elevada demanda, tais como restaurantes e pizzarias. A sua estrutura robusta assegura uma longa durabilidade e uma repartição homogénia do calor, elemento fundamental para obter bases de pizza perfeitamente cozinhadas e estaladiças em cada utilização. Ideal para o seu forno de pizza, esta forma garante resultados excecionais e consistentes.

A superfície com revestimento antiaderente de alta qualidade não só facilita a remoção da pizza sem danificar a base, como também simplifica de forma significativa o processo de higienização, contribuindo para a eficácia operacional da sua cozinha. Este investimento representa uma poupança de tempo e recursos valiosos para o seu estabelecimento.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é perfeitamente adequado para pizzarias, restaurantes, buffets e qualquer serviço de catering que necessite de produzir pizzas de forma consistente e eficiente. É uma solução versátil tanto para produções de grande volume quanto para a criação de especialidades personalizadas, tornando-se indispensável em ambientes de restauração rápida. A sua versatilidade permite uma utilização otimizada em ambientes de cozinha profissional.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Diâmetro	22 cm
Material	Antiaderente

Perguntas Frequentes

Esta forma de pizza é adequada para fornos de alta temperatura?

Sim, a forma de pizza é concebida para uso em fornos profissionais, suportando as temperaturas

elevadas exigidas para cozer pizzas com perfeição. O seu material é resistente a condições térmicas intensas.

Qual a vantagem do revestimento antiaderente?

O revestimento antiaderente assegura que a pizza não adere à forma, facilitando a sua remoção intacta e tornando a limpeza muito mais rápida e eficiente para o equipamento de restauração. Poupa tempo e esforço na manutenção diária.

Como devo limpar a forma de pizza?

Recomendamos a lavagem manual com água morna e detergente suave para preservar o revestimento antiaderente. Evite o uso de produtos abrasivos ou utensílios metálicos que possam danificar a superfície e comprometer as propriedades da forma.

Possui alguma garantia?

Sim, esta forma de pizza usufrui de uma garantia de 1 ano contra defeitos de fabrico. Essa garantia cobre falhas no material ou na construção sob condições normais de utilização profissional. Para mais informações ou assistência, contacte o nosso serviço de apoio ao cliente.

É compatível com máquinas de lavar loiça industriais?

Não, para preservar o revestimento antiaderente e a durabilidade do material, esta forma não é adequada para lavagem em máquinas de lavar loiça industriais. A lavagem manual é fortemente recomendada para manter as suas propriedades.