

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 Redonda Alumínio 24 cm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2110.192	Modelo:	UD2110.192
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2110.192
Marca	UDI
Material	Alumínio
Diâmetro	21–30 cm

Descricao Resumida

Forma de pizza profissional em alumínio, com 24 cm de diâmetro. Ideal para cozedura uniforme e bases estaladiças em restauração e hotelaria.

Descricao Completa

forma de pizza profissional — Forma Profissional – Principais Vantagens

Descubra a eficiência superior desta forma para pizza profissional, um utensílio indispensável para cozinhas de alta performance, incluindo restaurantes, pizzarias e serviços de catering. Com 24 cm de diâmetro e fabricada em alumínio de excelência, esta base redonda assegura uma distribuição de calor notavelmente uniforme. Este design inteligente traduz-se em pizzas com a base perfeitamente estaladiça e cozinhadas de forma homogênea, elevando a experiência culinária e otimizando o tempo de cozedura no seu **forno de pizza**.

A durabilidade e robustez desta forma garantem uma resistência excecional ao uso contínuo, tornando-a um investimento inteligente para qualquer estabelecimento que preza a consistência na qualidade. A sua leveza facilita o manuseamento, contribuindo para uma maior produtividade da sua equipa e resultados de excelência que, certamente, satisfarão os paladares mais exigentes dos seus clientes.

Aplicações Profissionais

Esta forma para cozer é ideal para pizzarias que procuram padronização nas pizzas individuais, restaurantes italianos que prezam a autenticidade, hotéis com serviço de restauração que necessitam de versatilidade e cozinhas industriais que exigem fiabilidade na preparação. É excelente para cozer pizzas de diversos tipos, desde as clássicas margaritas a criações gourmet, e a sua multifuncionalidade permite também a confeção de foccacias e outras bases de massa. Permite a produção em série de pizzas de tamanho médio em buffets e eventos de catering, e na pré-cozedura de bases em cozinhas de produção e *dark kitchens*, mantendo a geometria da massa impecável.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Diâmetro	24 cm
Material	Alumínio

Característica	Detalhe
Formato	Redondo
Tipo de Produto	Forma de Pizza

Perguntas Frequentes

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

Sim, o alumínio de alta qualidade permite que esta forma resista a elevadas temperaturas, sendo ideal para fornos profissionais de pizza e garantindo um cozimento eficaz e homogêneo em qualquer ambiente profissional.

Como devo limpar e manter a forma para garantir a sua durabilidade?

Para prolongar significativamente a vida útil do produto, recomendamos a lavagem manual com água morna e detergente suave. Evite o uso de produtos abrasivos ou esfregões metálicos que possam danificar a superfície de alumínio, assegurando a integridade e funcionalidade da forma a longo prazo.

Qual o peso aproximado desta forma?

O peso específico não está detalhado nas especificações, mas a forma foi concebida para ser leve, permitindo um manuseamento fácil e eficiente na cozinha sem comprometer a sua robustez e estabilidade térmica, o que é crucial para a dinâmica profissional.

Quais as dimensões exatas desta forma de pizza e o espaço necessário para armazenamento?

Esta forma de pizza possui um diâmetro de 24 cm. O seu formato permite ser empilhável, otimizando o espaço de armazenamento na sua cozinha profissional e facilitando a organização, mesmo em ambientes com restrições de espaço.

Esta forma de pizza é compatível com fornos industriais de alta temperatura, e pode ser utilizada para cozer outros alimentos além de pizza?

Sim, esta forma robusta é projetada para suportar altas temperaturas de fornos industriais e é ideal para uso frequente. Além de pizzas, é versátil o suficiente para cozer focaccias, bases de tortas e outros produtos de padaria e pastelaria, expandindo as possibilidades culinárias do seu negócio.