

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 Profissional em Alumínio 26cm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2110.194	Modelo:	UD2110.194
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2110.194
Marca	UDI
Material	Alumínio
Diâmetro	21-30 cm

Descricao Resumida

Forma de pizza profissional em alumínio, 26cm de diâmetro. Ideal para fornos de alta temperatura em restaurantes e pizzarias, assegura cozedura uniforme e fácil desenforme.

Descricao Completa

forma de pizza profissional — Forma de Pizza em Alumínio — Principais Vantagens

Concebida para o ambiente exigente de cozinhas profissionais, esta base de pizza em alumínio de 26 cm de diâmetro é a ferramenta ideal para a confeção de pizzas com aquecimento uniforme. A sua construção robusta garante uma longevidade excecional, resistindo a elevadas temperaturas em qualquer forno de pizza sem risco de deformação.

A superfície lisa deste utensílio otimiza o desenforme, assegurando que a base da iguaria se mantém crocante e na sua forma original. Adicionalmente, o alumínio destaca-se pela sua excelente condutividade térmica, resultando numa cozedura eficiente e homogénea, crucial para pizzas perfeitamente executadas e com um sabor autêntico. Este artigo de pizzaria representa um investimento inteligente para estabelecimentos que visam aprimorar a produção de pizzas, garantindo qualidade e consistência em cada preparo.

Aplicações Profissionais

Este tabuleiro de pizza é indispensável em pizzarias de elevado volume, restaurantes com oferta gastronómica italiana, hotéis com serviço de quartos e operações de catering em eventos. É perfeita para a preparação de pizzas individuais ou como parte de um conjunto de diferentes tamanhos para maior versatilidade. A sua compatibilidade com fornos de convecção, a gás e elétricos torna-a apta para qualquer tipo de cozinha industrial, incluindo fornos de pizza.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Produto	Forma de Pizza
Diâmetro	26 cm
Material	Alumínio
SKU	UD2110.194

Perguntas Frequentes

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

Sim, a forma de pizza é fabricada em alumínio, um material que suporta elevadas temperaturas, tornando-a ideal para o uso em fornos profissionais de diversas configurações e para qualquer forno de pizza.

É necessário algum cuidado especial na limpeza e manutenção desta forma de pizza?

Para prolongar a vida útil e manter as propriedades da forma, recomenda-se a limpeza manual com água morna e sabão neutro. Deve evitar-se o uso de produtos abrasivos ou esfregões metálicos que possam danificar a superfície.

Esta forma de pizza facilita o desenforme?

Totalmente. A superfície lisa do alumínio, combinada com as propriedades antiaderentes que se desenvolvem naturalmente com o uso e tempero adequado, garante um fácil desenforme das pizzas sem que a massa se agarre.

Quais as dimensões exatas desta forma de pizza para efeitos de armazenamento?

Esta forma de pizza possui um diâmetro de 26 cm. É um tamanho versátil, ideal para a maioria dos fornos profissionais de pizzeria e restauração, permitindo um armazenamento eficiente em qualquer cozinha profissional.

Esta forma é um bom investimento para uma pizzeria de alta produção?

Sim, esta forma de pizza foi concebida para uso intensivo em ambientes profissionais, garantindo durabilidade e resultados consistentes. A sua robustez e condutividade térmica otimizam o processo de confeção, tornando-a ideal para pizzarias com alta rotatividade.