

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Forma Redonda Profissional para Pizza 45 cm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2110.206	Modelo:	UD2110.206
Marca:	UDEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2110.206
Marca	UDEX

Descricao Resumida

Forma redonda profissional 45cm para pizzas. Garante cozimento uniforme e resultados perfeitos em pizzarias e restauração. Durável e fácil de limpar.

Descricao Completa

forma redonda para pizzas — Forma para Pizza Profissional — Principais Vantagens

Concebida para a excelência na confecção, esta forma redonda é essencial para qualquer pizzaria, restaurante ou cozinha industrial. Com um diâmetro de 45 cm, garante um cozimento uniforme e resultados consistentemente perfeitos, otimizando a produção em larga escala. A sua robustez e design facilitam o manuseamento e a limpeza, impactando positivamente a eficiência operativa diária do seu negócio.

Aplicações Profissionais

Este utensílio é uma peça indispensável para pizzarias de todos os portes, restaurantes especializados em cozinha italiana, unidades hoteleiras com serviço de restauração e empresas de catering. É ideal para a criação de pizzas com qualidade uniforme e é totalmente compatível com fornos de pizza elétricos ou a gás, adaptando-se às mais diversas necessidades operacionais.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Diâmetro	45 cm
Tipo	Forma de pizza

Perguntas Frequentes

Q: Quais as dimensões exatas desta forma para pizza?

A: Esta forma apresenta um diâmetro de 45 cm, sendo uma solução prática e versátil para a sua cozinha profissional. Não requer espaço adicional para instalação, apenas o necessário para arrumação.

Q: Esta forma exige alguma condição especial de utilização, como tipo de forno ou aquecimento?

A: Não, esta forma redonda é compatível com a maioria dos fornos profissionais standard, sejam eles a gás, elétricos ou a lenha. Não tem requisitos específicos de instalação ou alimentação (gás, eletricidade, água).

Q: Como se deve limpar e manter esta forma de pizza?

A: Para garantir a durabilidade e higiene da sua forma de pizza, recomenda-se a lavagem manual com água morna e detergente neutro. Evite o uso de produtos abrasivos e seque-a completamente após a limpeza para prevenir oxidação.

Q: Quais os acessórios que acompanham a forma ou são compatíveis?

A: Esta forma de pizza é vendida individualmente. No entanto, é compatível com outros acessórios padrão de pizzaria, como espátulas, cortadores e redes de arrefecimento, que podem ser adquiridos separadamente.

Q: Esta forma é apropriada para utilização intensiva em ambientes de restauração?

A: Sim, a forma é fabricada com materiais duradouros e resistentes, projetados especificamente para suportar o uso contínuo e exigente em cozinhas profissionais, garantindo uma vida útil prolongada.