

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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 rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Caixa para Massa de Pizza Profissional 24L - 600x400mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE880920	Modelo:	HE880920
Marca:	AmerBox	EAN:	8711369880920

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	AmerBox
Modelo	HE880920

EAN	8711369880920
Capacidade (L)	16–25 L
Material	Plástico

Descricao Resumida

Conserve a massa de pizza fresca e garanta uma levedação perfeita. Caixa de polietileno alimentar 24L, empilhável e lavável na máquina para uso profissional.

Descricao Completa

Esta caixa de fermentação para massa de pizza é um elemento crucial para qualquer pizzeria ou cozinha profissional que preze pela qualidade e eficiência. Fabricada em polietileno de grau alimentar de alta densidade (PEAD), assegura um ambiente ideal para a levedação, mantendo a massa fresca, húmida e pronta para ser trabalhada. O design otimizado permite uma gestão de stock sem falhas, essencial para um serviço contínuo e para a qualidade final da sua ementa.

Caixa de Massa de Pizza — Características Técnicas

Dimensões (C x L x A)	599 × 399 × 130 mm
Capacidade	24 L
Peso Líquido	1,39 kg
Material	Polietileno de Alta Densidade (PEAD) de grau alimentar
Origem	IT (Itália)
Lavável na Máquina	Sim
Empilhável	Sim (com ou sem tampas)

Aplicações Profissionais

Concebida para responder às exigências de dinamismo de cozinhas profissionais e pizzarias, esta caixa é a solução ideal para a organização e conservação de massa. Perfeita para a preparação diária de pães e massas, desde a fase de levedação controlada até ao armazenamento refrigerado. A sua robustez e facilidade de limpeza tornam-na indispensável para operações que necessitam de rotatividade rápida de ingredientes e que seguem rigorosas normas de higiene alimentar.

Porquê Escolher Este Equipamento

Diferencie a sua produção de massas com um contentor que garante não só a segurança alimentar, mas também a otimização do fluxo de trabalho. Ao contrário de alternativas genéricas, esta caixa de levedação é especificamente concebida para suportar o rigor do uso intensivo, resistindo a deformações e facilitando a higienização. O seu sistema empilhável permite maximizar o espaço de armazenamento, um fator crítico em ambientes de cozinha com espaço limitado.

Perguntas Frequentes

Como esta caixa contribui para a qualidade da massa de pizza??

A caixa é fabricada em polietileno de grau alimentar, que mantém a frescura da massa e assegura um processo de levedação contínuo e ideal. Isso ajuda a desenvolver a textura e o sabor perfeitos para a sua pizza.

Quais são as dimensões exatas e a capacidade da caixa??

As dimensões da caixa são 599 x 399 x 130 mm, com uma capacidade generosa de 24 litros. É ideal para gerir volumes consideráveis de massa em cozinhas profissionais.

A caixa é compatível com máquinas de lavar loiça industriais??

Sim, esta caixa é totalmente lavável na máquina de lavar loiça, o que facilita a limpeza e garante a máxima higiene, essencial em ambientes de restauração.

Posso empilhar estas caixas para otimizar o espaço na cozinha??

Sim, as caixas são concebidas para serem empilháveis, quer com ou sem tampa (vendida em separado), permitindo uma organização eficiente e uma otimização do espaço de armazenamento na sua cozinha.

De que material é feita a caixa e quais os seus benefícios??

A caixa é fabricada em polietileno de alta densidade (PEAD) de grau alimentar, um material durável, prático e inofensivo para a saúde humana, garantindo a segurança e a longevidade do produto.