

# 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 rapido  
ao produto



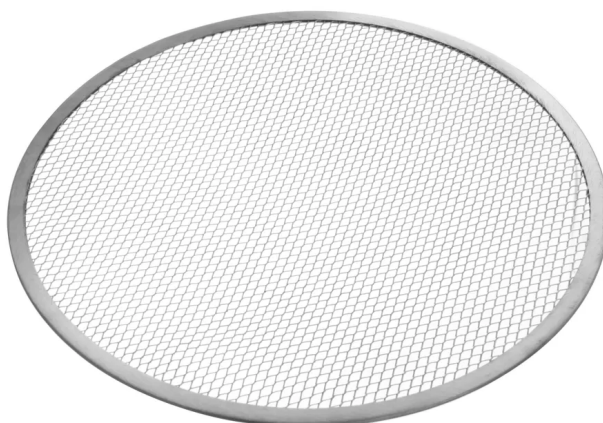
Hotelequip.pt

## Rede de Pizza em Alumínio ø300mm para Cozedura Uniforme

### Informacoes do Produto

|        |          |         |               |
|--------|----------|---------|---------------|
| SKU:   | HE617533 | Modelo: | HE617533      |
| Marca: | HENDI    | EAN:    | 8711369617533 |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|        |          |
|--------|----------|
| Marca  | HENDI    |
| Modelo | HE617533 |

|          |               |
|----------|---------------|
| EAN      | 8711369617533 |
| Diâmetro | 21–30 cm      |
| Material | Alumínio      |

## Descricao Resumida

Com esta rede em alumínio de ø300mm, obtenha pizzas com cozedura uniforme e base estaladiça. Essencial para fornos de pizza profissionais e um serviço ágil.

## Descricao Completa

Para uma cozedura uniforme de pizzas e uma base estaladiça, esta rede em alumínio de ø300mm é indispensável. O seu design otimiza a circulação de ar no forno, essencial para a eficiência em qualquer pizzeria.

### Rede de pizza — Características Técnicas

| Propriedade  | Valor    |
|--------------|----------|
| Diâmetro     | 300 mm   |
| Material     | Alumínio |
| Peso Líquido | 0,1 kg   |

### Aplicações Profissionais

Para o chef de pizzeria que procura otimizar a cozedura em fornos de pizza de alta temperatura, esta rede é indispensável. É igualmente ideal para snack-bares, restaurantes de cozinha tradicional portuguesa com oferta de pizzas na ementa, e roulotes que necessitam de consistência no ponto de confeção, garantindo rapidez e qualidade durante o pico do serviço.

### Porquê Escolher Este Equipamento

A distinção desta rede de pizza reside na sua capacidade de promover uma distribuição de calor excecional, algo inatingível com bases sólidas. O alumínio garante não só leveza para manuseamento ágil em contextos de elevado volume, como também durabilidade. Este fator é crucial para o controlo de qualidade e para a padronização das suas pizzas, um elemento chave para a reputação do seu negócio.

## Perguntas Frequentes

---

### Como garantir a máxima durabilidade da rede de pizza??

*Para prolongar a vida útil, lave a rede manualmente com água morna e sabão neutro após cada uso, evitando produtos abrasivos. Seque completamente antes de armazenar para prevenir oxidação, uma vez que é fabricada em alumínio.*

### Esta rede pode ser usada em qualquer tipo de forno de pizza??

*Sim, esta rede de pizza é concebida para uso profissional em fornos de pizza elétricos ou a gás, suportando altas temperaturas. A sua construção em alumínio permite uma rápida condução de calor.*

### Qual a vantagem de uma rede de alumínio sobre uma de aço??

*O alumínio oferece uma condução térmica superior e é mais leve, o que acelera o processo de cozedura da base da pizza e facilita o manuseamento. Também é mais resistente à corrosão comparado a aços não tratados.*

### O diâmetro de 300mm é adequado para que tamanho de pizza??

*O diâmetro de 300mm é ideal para pizzas individuais ou de tamanho médio. Permite acomodar perfeitamente uma pizza standard, garantindo espaço suficiente para bordas e manuseamento dentro do forno.*

### A rede afeta o tempo de cozedura da pizza??

*Sim, a rede de alumínio otimiza a cozedura, permitindo uma circulação de ar mais eficiente por baixo da pizza, o que pode ligeiramente reduzir o tempo total. Resulta numa base mais crocante e uniformemente dourada.*