

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: 27/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



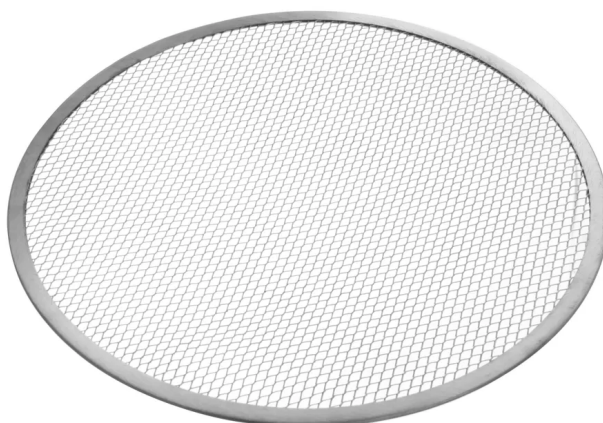
Hotelequip.pt

Rede de Pizza em Alumínio ø600mm para Forno Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	HE617595	Modelo:	HE617595
Marca:	HENDI	EAN:	8711369617595

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE617595

EAN	8711369617595
Diâmetro	Mais de 40 cm
Material	Alumínio

Descricao Resumida

Garanta uma cozedura de pizzas uniforme e eficiente em fornos profissionais. Fabricada em alumínio leve com 600mm de diâmetro para uso diário.

Descricao Completa

Conseguir uma base de pizza perfeitamente estaladiça e uniformemente cozida é um desafio que esta grelha redonda de 600mm supera com distinção. Fabricada em alumínio resistente, assegura uma transferência de calor otimizada em qualquer forno de pizza, garantindo resultados consistentes mesmo nos períodos de maior procura.

rede para pizza — Rede Pizza — Rede de pizza — Características Técnicas

Diâmetro	600 mm
Material	Alumínio
Peso Líquido	0,28 kg

Aplicações Profissionais

Esta rede de pizza é indispensável para qualquer pizzeria com volume de produção elevado, garantindo consistência na qualidade em cada pedido. É igualmente ideal para restaurantes que desejam expandir a sua ementa com pizzas de excelência, ou para food trucks e roulotes que procuram eficiência e resultados profissionais, otimizando o processo de cozedura no forno de pizza e assegurando que cada porção é servida no ponto certo.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha desta rede de pizza distingue-se pela sua capacidade de promover uma cozedura significativamente mais uniforme, eliminando pontos quentes e frios que comprometem a qualidade. A sua construção em alumínio leve não só facilita o manuseamento durante o rush do serviço, como também assegura durabilidade e resistência à corrosão, tornando-a um investimento inteligente para a cozinha profissional.

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 utilização. Evite esfregar com abrasivos metálicos e certifique-se de que está completamente seca antes de guardar, prevenindo a oxidação do alumínio.

Esta rede é compatível com que tipo de fornos??

Com um diâmetro de 600mm, esta rede de pizza é versátil e compatível com a maioria dos fornos de pizza profissionais, incluindo modelos a gás, elétricos ou a lenha, desde que a câmara de cozedura permita o seu encaixe confortável.

Qual a vantagem do alumínio para a cozedura de pizzas??

O alumínio é um excelente condutor térmico, o que significa que esta rede distribui o calor de forma rápida e homogénea pela base da pizza. Isso resulta numa cozedura mais rápida, crocante e sem zonas queimadas, otimizando o desempenho do forno.

A rede de pizza requer algum tratamento especial antes do primeiro uso??

Sim, recomenda-se lavar a rede com água morna e sabão neutro e secar bem antes da primeira utilização para remover quaisquer resíduos de fabrico. Não é necessário untar, pois o alumínio oferece propriedades antiaderentes naturais com o uso.

Qual a capacidade de produção que posso esperar com esta rede??

Esta rede de 600mm permite cozer pizzas de grande formato, otimizando a capacidade de produção do seu forno. A sua leveza e facilidade de manuseio contribuem para um fluxo de trabalho mais rápido, essencial para responder à procura em períodos de pico.