

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



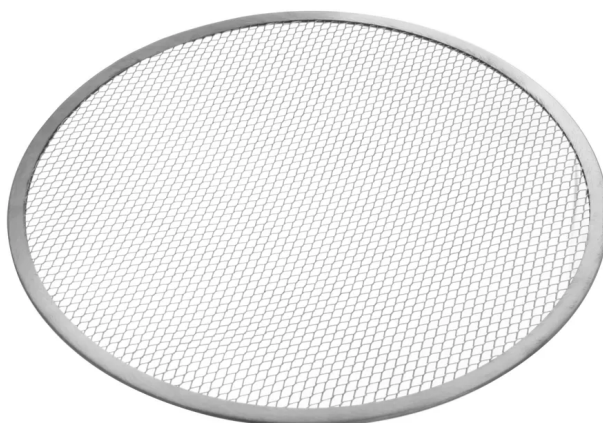
Hotelequip.pt

Rede para Pizza em Alumínio ?430mm para Cozedura Uniforme

Informacoes do Produto

SKU:	HE617465	Modelo:	HE617465
Marca:	HENDI	EAN:	8711369617465

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE617465

EAN	8711369617465
Diâmetro	Mais de 40 cm
Material	Alumínio

Descricao Resumida

Garanta uma cozedura uniforme das suas pizzas com esta rede profissional em alumínio, ideal para uso intensivo. Diâmetro de 430mm para ementas variadas.

Descricao Completa

Assegure a cozedura perfeita de cada pizza com esta grelha circular de alumínio de 430mm, concebida para otimizar a distribuição do calor e garantir uma base estaladiça, essencial em ambientes de produção intensiva.

Rede para pizza profissional — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Diâmetro	430 mm
Dimensões (LxPxA)	429 × 429 × 4 mm
Peso Líquido	0,17 kg
Material	Alumínio

Aplicações Profissionais

Esta rede é indispensável para pizzarias de bairro, snack-bares e food trucks com uma ementa focada em pizzas, onde a rapidez no serviço e a qualidade consistente são cruciais. É ideal para Chefs que procuram otimizar a cozedura da base, evitando que fique mole ou desigual, mesmo durante o rush do almoço ou jantar, garantindo sempre a satisfação do cliente.

Porquê Escolher Este Equipamento

A seleção de alumínio de alta qualidade assegura uma durabilidade superior face a alternativas de menor custo, suportando o uso diário em cozinhas com elevado volume de produção. A sua estrutura permite uma excelente circulação de ar, otimizando a transferência de calor para a massa da pizza e resultando numa base consistentemente crocante, elevando a qualidade final do produto servido.

Perguntas Frequentes

Como esta rede de pizza contribui para uma cozedura mais uniforme??

A sua estrutura em alumínio e o design perfurado promovem uma circulação de ar otimizada, permitindo que o calor envolva a base da pizza de forma mais equilibrada, resultando numa cozedura homogénea e uma crosta estaladiça em toda a sua extensão.

Que tipo de estabelecimentos beneficiam mais do uso desta rede de 430mm??

Com um diâmetro de 430mm, esta rede é particularmente útil para pizzarias com ementas de pizzas de tamanho médio a grande, restaurantes com secções de pizzas dedicadas e até cantinas que sirvam pizzas, onde a padronização e a eficiência na produção são prioritárias.

É necessário untar a rede antes de cada utilização??

Embora o alumínio seja naturalmente antiaderente, uma ligeira pulverização com óleo ou uma fina camada de farinha pode ser aplicada, dependendo da receita da massa, para garantir que a pizza não adira, facilitando a remoção após a cozedura.

Como se processa a limpeza e manutenção desta rede de pizza??

A limpeza é simples: após arrefecer, deve-se remover quaisquer resíduos alimentares e lavar com água morna e detergente neutro. É recomendável secar completamente para evitar a oxidação, garantindo a longevidade do utensílio. Não usar esfregões abrasivos.

Qual a vantagem do material em alumínio para uma rede de pizza profissional??

O alumínio é um excelente condutor de calor, o que acelera o processo de cozedura da base da pizza. Além disso, é um material leve e resistente, suportando o manuseamento frequente e as altas temperaturas dos fornos profissionais sem deformar, contribuindo para a durabilidade do equipamento.