

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



Kit Utensílios para Pizza Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	MS1090.793.009	Modelo:	MPRO32F
Marca:	Magnus	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	MPRO32F

Descricao Resumida

Conjunto versátil de utensílios para pizzaria profissional, adaptado a diferentes níveis de exigência na preparação e confeitação de pizza.

Descricao Completa

kit pizza profissional — Equipamento para Pizza — Principais Vantagens

Pensado para o exigente mercado da restauração, este conjunto de acessórios para confeccionar pizzas atende a diversas necessidades profissionais, desde a produção em massa até ao utilizador ocasional. A sua versatilidade e adaptação a diferentes níveis de exigência tornam-no uma opção robusta para qualquer pizzaria ou espaço de restauração. A facilidade de utilização e materiais duradouros contribuem para a eficiência e higiene na sua cozinha, garantindo um produto final de qualidade superior para os seus clientes.

Este kit de confeitação foi criteriosamente selecionado para oferecer soluções completas aos chefs de pizza, seja para quem busca alta performance e inovação na preparação ou para quem prefere métodos mais tradicionais. Com um design ergonómico, os vários componentes deste conjunto facilitam o trabalho diário, reduzindo o esforço e aumentando a produtividade. A longa vida útil destes utensílios significa também um excelente retorno sobre o investimento a longo prazo.

Aplicações Profissionais

A adaptabilidade deste conjunto de artigos torna-o ideal para uma vasta gama de aplicações na hotelaria e restauração. É a escolha perfeita para restaurantes italianos, pizzarias gourmet e cadeias de fast-food que procuram padronizar a qualidade e aumentar a velocidade de preparação. Também é adequado para cozinhas de hotelaria que oferecem serviço de quartos ou eventos com catering especializado em pizza.

Desde a preparação da massa até à finalização com o famoso "forno de pizza", este sortido de ferramentas foi concebido para suportar o ritmo acelerado das cozinhas profissionais. A sua funcionalidade abrange desde a manipulação de ingredientes até à porção e serviço, garantindo que cada etapa do processo de criação da pizza seja executada com precisão. Simplifica a operação e maximiza a experiência do chef e do cliente.

Características Técnicas

Característica	Detalhes
Tipo de Produto	Kit de Utensílios

Composição	Diversos artigos para diferentes tipos de utilizadores
Utilidade	Alta performance e inovação, uso tradicional, utilizadores pontuais

Perguntas Frequentes

Este kit é adequado para uso intensivo em pizzarias com grande volume de produção?

Sim, o conjunto de artigos foi concebido para atender tanto a profissionais que exigem alta performance e inovação quanto a utilizadores com métodos tradicionais ou pontuais, garantindo durabilidade e eficiência em ambientes de elevada procura.

Quais os principais benefícios de adquirir um kit de utensílios completo em vez de peças avulso?

A compra de um kit proporciona uma solução integrada e coesa, garantindo que todos os componentes funcionam em harmonia. Isso otimiza o fluxo de trabalho, assegura a compatibilidade entre as ferramentas e oferece uma poupança considerável relativamente à aquisição individual.

Os materiais dos utensílios são fáceis de limpar e garantem a higiene alimentar?

Os artigos são fabricados com materiais que visam a facilidade de limpeza e a conformidade com as normas de higiene alimentar, essenciais em qualquer ambiente de cozinha profissional para evitar contaminações e assegurar a segurança dos alimentos.

É possível substituir apenas alguns componentes do kit caso se danifiquem?

Embora o kit seja vendido como um conjunto, muitos dos seus componentes podem ser adquiridos individualmente, permitindo a substituição de peças específicas sem a necessidade de comprar um novo conjunto completo.

Este kit é compatível com todos os tipos de fornos de pizza industriais?

Os utensílios incluídos no kit são de uso geral na preparação e manuseamento de pizzas, sendo compatíveis com a maioria dos fornos de pizza industriais e acessórios comuns no mercado profissional.