

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 rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Rede para Piza em Alumínio, 2480mm

Informacoes do Produto

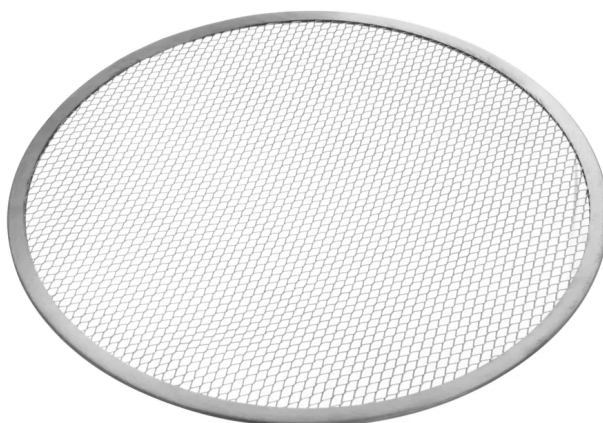
SKU: HE617472

Modelo: N/D

Marca: N/D

EAN: N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Diâmetro Mais de 40 cm

Material Alumínio

Descricao Resumida

Rede de piza em alumínio de 480mm, ideal para uma cozedura uniforme e base estaladiça. Essencial para otimizar a produção em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Concebida para a confeção de pizzas, esta tela de piza em alumínio de 480mm assegura uma cozedura uniforme da base, crucial para evitar aspetos moles e garantir uma textura estaladiça ideal em qualquer serviço, desde o rush de almoço até ao jantar.

rede para pizza — rede piza alumínio — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Tipo	Rede para piza
Material	Alumínio
Diâmetro	480 mm
Dimensões (LPA)	482 × 482 × 4 mm
Peso Líquido	0,208 kg
Código HS	76151080

Aplicações Profissionais

Para o pizzaiolo que gere um volume elevado de encomendas, esta rede é essencial para otimizar o tempo de confeção e garantir a qualidade consistente das pizzas. É ideal para cozinhas de restaurantes, pizzarias dedicadas, e até em food trucks que exigem uma base de piza perfeitamente cozida, sem queimar ou ficar crua.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha desta rede de piza em alumínio de 480mm de diâmetro foca-se na eficiência térmica e durabilidade. O alumínio facilita a condução rápida e uniforme do calor, um fator crítico para a qualidade da piza, garantindo que o calor penetra na massa de forma homogénea, resultando numa base estaladiça e bem cozida, otimizando o fluxo de trabalho na cozinha profissional.

Perguntas Frequentes

Qual a melhor forma de limpar a rede de piza para garantir a sua durabilidade??

Para manter a rede de piza em alumínio, recomenda-se lavagem manual com água morna e detergente suave, evitando produtos abrasivos que possam danificar a superfície. Seque completamente após a lavagem para prevenir a oxidação e prolongar a vida útil do utensílio.

Esta rede é adequada para que tipo de fornos??

A rede de piza de alumínio é ideal para utilização em fornos de convecção e fornos de piza profissionais, onde a circulação de ar é fundamental para uma cozedura eficiente. As suas características permitem que o calor envolva a piza de forma otimizada.

Qual a vantagem do alumínio na cozedura de pizzas??

O alumínio é um excelente condutor térmico, o que permite que a rede atinja rapidamente a temperatura ideal e a distribua de forma homogénea por toda a base da piza. Isto resulta numa cozedura mais rápida e numa base consistentemente crocante.

Esta rede é resistente o suficiente para uso diário em cozinhas com alto volume??

Sim, fabricada em alumínio, esta rede de piza é concebida para suportar as exigências de uma cozinha profissional de alto volume. A sua estrutura e material garantem resistência a temperaturas elevadas e uso contínuo, mantendo a forma e funcionalidade ao longo do tempo.

Posso usar esta rede para outras preparações além de pizzas??

Embora otimizada para pizzas, a rede de alumínio de 480mm também pode ser utilizada para aquecer ou cozer outros produtos de padaria e pastelaria que beneficiem de uma base crocante e cozedura uniforme, como focaccias ou bases de tartes, dependendo do tamanho e formato.