

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

Base Rede para Pizza Alumínio 35.5 cm

Informacoes do Produto

SKU:	PJP963035	Modelo:	P963035
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661963350

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P963035
EAN	8421661963350
Cor	Metálico
Diâmetro	31–40 cm
Material	Alumínio

Descricao Resumida

Base de rede em alumínio de 35.5 cm para pizza, otimiza a circulação de ar para crostas estaladiças e cozedura uniforme. Leve, resistente e fácil de manusear.

Descricao Completa

Esta base de rede em alumínio de 35.5 cm de diâmetro foi concebida para otimizar a circulação de ar, garantindo uma cozedura uniforme e crostas estaladiças para pizzas de tamanho médio.

base rejilla pizza — Base Rede Pizza — Características Técnicas

Material	Alumínio
Cor	Metálico
Largura	35.5 cm
Profundidade	35.5 cm
Altura	2 cm
Diâmetro	35.5 cm
Peso	0.13 kg

Base Rede Pizza — Aplicações Profissionais

Ideal para pizzarias, restaurantes com serviço de take-away, snack-bares e roulotes que procuram otimizar a cozedura de pizzas médias, garantindo uma base estaladiça e bem cozida. Adequada para fornos de pizza profissionais em cozinhas de hotelaria e restauração.

Base Rede Pizza — Principais Vantagens

A sua construção em alumínio leve e resistente permite uma manipulação fácil e durabilidade em ambientes de uso intensivo. A superfície em rede promove uma circulação de ar superior, resultando em bases de pizza perfeitamente estaladiças e tempos de cozedura reduzidos. O rebordo robusto oferece um manuseamento seguro ao colocar e retirar pizzas do forno.

Qual a principal vantagem de usar uma base de rede para pizza?

A principal vantagem é a otimização da circulação de ar por baixo da massa, o que resulta numa cozedura mais uniforme e numa crosta de pizza perfeitamente estaladiça, evitando bases moles.

Esta base de rede é adequada para que tipo de fornos?

É ideal para utilização em qualquer tipo de forno profissional de pizza, incluindo fornos elétricos, a gás ou a lenha, onde a circulação de ar é crucial para a qualidade da cozedura.

Qual o material da base e quais as suas características?

A base é fabricada em alumínio, um material conhecido pela sua leveza, resistência e excelente condutividade térmica, o que contribui para uma cozedura eficiente e durabilidade em ambientes profissionais.

Como devo limpar e manter esta base de rede?

Recomenda-se a lavagem manual com água morna e detergente suave. Evite o uso de produtos abrasivos ou esfregões metálicos para preservar a superfície. Seque bem após a lavagem para evitar oxidação.

Para que tamanho de pizza é esta base de rede mais indicada?

Com um diâmetro de 35.5 cm, esta base de rede é ideal para a confeção de pizzas de tamanho médio, adequadas para a maioria das ementas de restaurantes e pizzarias.