

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

Molde Pizza Alumínio 36 cm

Informacoes do Produto

SKU:	PJP929036	Modelo:	P929036
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661929363

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P929036
EAN	8421661929363
Material	Alumínio
Cor	Metálico
Diâmetro	31-40 cm

Descricao Resumida

Molde de pizza em alumínio de 36 cm de diâmetro, ideal para cozinhas profissionais. Garante distribuição uniforme de calor e fácil limpeza para pizzas perfeitas.

Descricao Completa

Este molde de pizza em alumínio de 36 cm de diâmetro é essencial para garantir uma confeção uniforme e eficiente de pizzas em ambientes profissionais. O seu design robusto e leve facilita o manuseamento e a limpeza diária.

Características Técnicas

Material	Alumínio
Cor	Metálico
Diâmetro	36 cm
Altura	1 cm
Peso	0.27 kg
Quantidade Mínima de Encomenda	50 unidades

Aplicações Profissionais

Este molde de pizza é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo pizzarias tradicionais e modernas, restaurantes com ementas variadas, food trucks especializados em pizzas, snack-bares, e cantinas que servem refeições rápidas. A sua dimensão de 36 cm é versátil para pizzas de tamanho médio a grande, adequando-se a diferentes necessidades de produção e serviço.

Molde Pizza — Principais Vantagens

- Distribuição Uniforme de Calor:** O alumínio garante que o calor é distribuído de forma homogênea por toda a base da pizza, resultando numa cozedura perfeita e consistente.
- Leveza e Durabilidade:** Fabricado em alumínio, o molde é leve para manuseamento frequente, mas suficientemente robusto para suportar o uso intensivo em cozinhas profissionais.

- **Fácil Libertação e Limpeza:** A superfície lisa do alumínio permite que as pizzas sejam facilmente removidas após a cozedura e facilita a limpeza rápida do molde.
- **Otimização da Produção:** Essencial para operações de alto volume, assegurando a qualidade e a padronização das pizzas servidas.