

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 para Pizza Alumínio 32 cm Sem Perfurações

Informacoes do Produto

SKU:	IB356932	Modelo:	356932
Marca:	IBILI	EAN:	8411922207903

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	IBILI
Modelo	356932
EAN	8411922207903
Diâmetro	31–40 cm
Material	Alumínio

Descricao Resumida

Molde profissional para pizza de 32 cm em alumínio, sem perfurações, ideal para cozedura uniforme e bases mais macias. Essencial para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Molde para pizza de 32 cm em alumínio, ideal para confeção uniforme em fornos de pizza profissionais. Essencial para garantir a consistência da base de pizza durante o serviço contínuo em estabelecimentos de restauração.

molde pizza — Características Técnicas

Material	Alumínio
Diâmetro	32 cm
Quantidade Mínima de Encomenda	6 unidades

Aplicações Profissionais

Ideal para pizarias, restaurantes tradicionais portugueses e snack-bares que servem pizzas. O Gestor de F&B de um hotel que necessite de equipamento prático e económico para a sua cozinha também beneficia deste acessório de forno de pizza.

Porquê Escolher Este Equipamento

A construção em alumínio garante uma excelente e uniforme distribuição de calor, crucial para uma base de pizza crocante e bem cozida. Com um diâmetro de 32 cm, é versátil para diferentes tamanhos de pizza, otimizando o espaço no forno.

Perguntas Frequentes

Este molde requer algum tipo de tratamento antes do primeiro uso?

Recomenda-se lavar o molde com água morna e detergente neutro antes da primeira utilização para remover quaisquer resíduos de fabrico.

?

O alumínio pode reagir com ingredientes ácidos?

O alumínio pode sofrer oxidação com ingredientes muito ácidos se exposto por longos períodos, mas para o uso típico em pizza, o risco é mínimo. A confeitura rápida evita a reação.

Quantos moldes posso colocar num forno de pizza típico?

A quantidade de moldes que cabem num forno de pizza depende das dimensões internas do forno e do layout escolhido pelo utilizador. Este molde de 32 cm é otimizado para a maioria dos fornos profissionais.

Este molde é adequado para massas de pizza mais finas?

Sim, a superfície lisa e a distribuição uniforme de calor tornam-no ideal para massas finas, ajudando a obter uma base crocante sem queimar.

É necessário untar o molde antes de cada utilização?

Para a maioria das aplicações de pizza, especialmente com queijo derretido, o molde pode não necessitar de ser untado. No entanto, pode-se aplicar uma fina camada de óleo ou usar papel vegetal para garantir a máxima antiaderência.