

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



Molde Pizza Alumínio 28 cm para Cozinhas Profissionais

Informacoes do Produto

SKU:	IB356128	Modelo:	356128
Marca:	IBILI	EAN:	8411922226287

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	IBILI
Modelo	356128
EAN	8411922226287
Diâmetro	21–30 cm
Material	Alumínio

Descricao Resumida

Molde de pizza profissional em alumínio com 28 cm de diâmetro, ideal para uma cozedura uniforme e base estaladiça. Essencial para pizzarias e cozinhas com alta produção.

Descricao Completa

Obtenha pizzas com base crocante perfeita com o Molde Pizza Crispy Venus de 28 cm. Ideal para estabelecimentos que procuram otimizar a produção em momentos de maior afluência. Este utensílio essencial garante uma distribuição uniforme do calor, resultando numa cozedura homogénea.

molde pizza — Características Técnicas

Material	Alumínio
Diâmetro	28 cm

Aplicações Profissionais

Essencial para pizzarias, snack-bares e restaurantes que servem pizzas individuais. O Gestor de Estabelecimento que procura otimizar o processo de confeção e garantir a satisfação do cliente com pizzas sempre crocantes encontrará neste molde um aliado valioso para o serviço contínuo.

Porquê Escolher Este Equipamento

A construção em alumínio garante uma excelente condutividade térmica, promovendo a base crocante desejada. O diâmetro de 28 cm é ideal para porções individuais, comum em muitos estabelecimentos. A quantidade mínima de encomenda de 6 unidades permite equipar múltiplos postos de trabalho ou renovar stock de forma eficiente.

Perguntas Frequentes

Qual o material deste molde para pizza?

O molde é fabricado em alumínio, um material conhecido pela sua excelente condutividade térmica, ideal para obter bases de pizza crocantes.

Qual o diâmetro deste molde para pizza?

O diâmetro deste molde é de 28 cm, sendo adequado para pizzas de tamanho individual ou para estabelecimentos que sirvam porções específicas.

Este molde é adequado para fornos de pizza profissionais?

Sim, este molde foi concebido para uso profissional e é ideal para utilização em fornos de pizza, ajudando a obter uma base consistentemente crocante.

Qual a quantidade mínima de encomenda para este molde?

A quantidade mínima de encomenda para este molde de pizza é de 6 unidades, permitindo equipar adequadamente o seu estabelecimento ou realizar uma compra de reposição vantajosa.

Como este molde ajuda a obter uma base de pizza crocante?

O material em alumínio distribui o calor de forma eficiente e uniforme por toda a base da pizza durante a confeção, prevenindo a humidade e garantindo a textura crocante desejada.