

# Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 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 rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Caixa de Massa para Pizza 60x40x9,5 cm em Polietileno

### Informacoes do Produto

|        |                 |         |              |
|--------|-----------------|---------|--------------|
| SKU:   | DBMDB604010-148 | Modelo: | DB604010-148 |
| Marca: | CAMBRO          | EAN:    | N/D          |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|        |              |
|--------|--------------|
| Marca  | CAMBRO       |
| Modelo | DB604010-148 |

### Descricao Resumida

Caixa de massa para pizza em polietileno de 60x40x9,5 cm, ideal para armazenamento e transporte. Mantém a frescura e qualidade da massa em cozinhas profissionais.

### Descricao Completa

A caixa de massa para pizza de 60x40x9,5 cm em polietileno branco é essencial para a correta fermentação e armazenamento de massas de pizza, garantindo a organização e higiene na cozinha. Ideal para gerir o *mise en place* durante os períodos de maior movimento em pizzarias e restaurantes com elevado volume de produção.

### caixa massa pizza — Características Técnicas

|                             |                  |
|-----------------------------|------------------|
| Material                    | Polietileno      |
| Cor                         | Branco           |
| Dimensões (CxLxA)           | 60 x 40 x 9.5 cm |
| Peso                        | 8.8 kg           |
| Quantidade Mínima de Pedido | 1                |
| Código Tarifa               | 3923109090       |

### Aplicações Profissionais

Essencial para pizzarias com elevado volume de produção e restaurantes que preparam massa de pizza diariamente. Para o *pizzaio* que necessita de gerir lotes de massa para diferentes serviços, garantindo a qualidade e consistência do produto final. Adequada para cozinhas profissionais que operam em regime de produção intensiva.

### Organização de Massa de Pizza — Principais Vantagens

Fabricada em polietileno alimentar de alta resistência, esta caixa de massa para pizza assegura a durabilidade e conformidade com as normas de higiene. As suas dimensões padronizadas (60x40 cm) otimizam o espaço em bancadas e frigoríficos, facilitando a logística de armazenamento e

manuseamento durante o processo de fermentação, crucial para a textura e sabor da pizza.

## Perguntas Frequentes

---

### Qual o material desta caixa de massa para pizza?

A caixa é fabricada em polietileno, um material resistente e seguro para contacto alimentar, garantindo durabilidade e facilidade de limpeza.

### Quais as dimensões exteriores desta caixa?

As dimensões exteriores são de 60 cm de comprimento, 40 cm de largura e 9,5 cm de altura, otimizadas para encaixar em bancadas e equipamentos standard.

### É possível empilhar várias destas caixas?

Sim, o design das caixas permite o empilhamento seguro, otimizando o espaço de armazenamento em cozinhas profissionais e durante o transporte.

### Esta caixa é adequada para que tipo de estabelecimentos?

É ideal para pizzarias, restaurantes com serviço de pizza, snack-bares e cozinhas industriais que necessitem de armazenar e fermentar massa de pizza em grandes quantidades, mantendo a organização.

### Como esta caixa contribui para a qualidade da massa?

Permite um controlo preciso da fermentação ao proteger a massa de contaminações e alterações de temperatura indesejadas, garantindo um desenvolvimento uniforme do glúten e a textura ideal para a pizza.