

Ficha Técnica

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

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha técnica gerada em: 22/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rápido
ao produto



Forma de Pizza Redonda até Ø280 mm

Informações do Produto

SKU:	RT60.71.158	Modelo:	Forma de pizza até Ø280 mm
Marca:	RATIONAL	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificações

Marca	RATIONAL
Modelo	Forma de pizza até Ø280 mm
Diâmetro	21–30 cm

Descrição Resumida

Forma de pizza redonda para fornos profissionais, com diâmetro máximo de 280 mm. Garante cozedura uniforme e base estaladiça para pizzas de qualidade.

Descricao Completa

Esta forma redonda foi concebida para a confeção de pizzas em fornos profissionais, garantindo uma distribuição uniforme do calor para resultados consistentes e uma base estaladiça.

Características Técnicas

Propriedade	Valor
Tipo de Produto	Forma de Pizza Redonda
Diâmetro Máximo	280 mm

Aplicações Profissionais

Ideal para pizzarias, restaurantes com serviço de take-away, snack-bares, food trucks e cantinas que incluem pizza na sua ementa. Permite a produção eficiente de pizzas individuais ou de tamanho médio.

Forma de Pizza Redonda — Principais Vantagens

- **Cozedura Uniforme:** Assegura que a pizza coze de forma homogénea, evitando pontos crus ou queimados.
- **Base Estaladiça:** Contribui para uma base de pizza perfeitamente estaladiça, apreciada pelos clientes.
- **Durabilidade Profissional:** Construída para suportar as exigências de utilização contínua em ambientes de cozinha profissional.
- **Fácil Manuseamento:** O design facilita a colocação e remoção da pizza do forno.

Qual o diâmetro máximo de pizza que esta forma suporta?

Esta forma é adequada para pizzas com um diâmetro máximo de 280 mm.

Esta forma pode ser utilizada em qualquer tipo de forno profissional?

Sim, esta forma é compatível com a maioria dos fornos profissionais, incluindo fornos combinados e fornos de pizza.

2

É necessário untar a forma antes de usar?

Recomenda-se seguir as instruções específicas do fabricante da massa de pizza ou do forno, mas geralmente um ligeiro untar ou uso de papel vegetal pode ser benéfico para evitar que a massa cole.

Como se efetua a limpeza desta forma de pizza?

A limpeza deve ser feita com água morna e detergente neutro, evitando produtos abrasivos para preservar a superfície e garantir a sua durabilidade.

Esta forma é adequada para uso intensivo em pizzarias?

Sim, esta forma foi concebida para resistir ao uso frequente e intensivo, sendo um acessório robusto e fiável para cozinhas profissionais e pizzarias.