

Ficha Tecnica

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



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 23/06/2026

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

Forma de Pizza Antiaderente 22 cm Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	UD2110.190	Modelo:	UD2110.190
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2110.190
Marca	UDI

Descricao Resumida

Forma de pizza antiaderente de 22 cm, ideal para uso profissional. Garante cozedura uniforme, fácil remoção e limpeza simplificada.

Descricao Completa

forma de pizza antiaderente — Forma Antiaderente para Pizza — Principais Vantagens

Otimize a confeção das suas pizzas com esta ferramenta profissional, desenvolvida para resistir ao uso contínuo em cozinhas com elevada demanda, tais como restaurantes e pizzarias. A sua estrutura robusta assegura uma longa durabilidade e uma repartição homogénia do calor, elemento fundamental para obter bases de pizza perfeitamente cozinhadas e estaladiças em cada utilização. Ideal para o seu forno de pizza, esta forma garante resultados excecionais e consistentes.

A superfície com revestimento antiaderente de alta qualidade não só facilita a remoção da pizza sem danificar a base, como também simplifica de forma significativa o processo de higienização, contribuindo para a eficácia operacional da sua cozinha. Este investimento representa uma poupança de tempo e recursos valiosos para o seu estabelecimento.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é perfeitamente adequado para pizzarias, restaurantes, buffets e qualquer serviço de catering que necessite de produzir pizzas de forma consistente e eficiente. É uma solução versátil tanto para produções de grande volume quanto para a criação de especialidades personalizadas, tornando-se indispensável em ambientes de restauração rápida. A sua versatilidade permite uma utilização otimizada em ambientes de cozinha profissional.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Diâmetro	22 cm
Material	Antiaderente

Perguntas Frequentes

Esta forma de pizza é adequada para fornos de alta temperatura?

Sim, a forma de pizza é concebida para uso em fornos profissionais, suportando as temperaturas

elevadas exigidas para cozer pizzas com perfeição. O seu material é resistente a condições térmicas intensas.

Qual a vantagem do revestimento antiaderente?

O revestimento antiaderente assegura que a pizza não adere à forma, facilitando a sua remoção intacta e tornando a limpeza muito mais rápida e eficiente para o equipamento de restauração. Poupa tempo e esforço na manutenção diária.

Como devo limpar a forma de pizza?

Recomendamos a lavagem manual com água morna e detergente suave para preservar o revestimento antiaderente. Evite o uso de produtos abrasivos ou utensílios metálicos que possam danificar a superfície e comprometer as propriedades da forma.

Possui alguma garantia?

Sim, esta forma de pizza usufrui de uma garantia de 1 ano contra defeitos de fabrico. Essa garantia cobre falhas no material ou na construção sob condições normais de utilização profissional. Para mais informações ou assistência, contacte o nosso serviço de apoio ao cliente.

É compatível com máquinas de lavar loiça industriais?

Não, para preservar o revestimento antiaderente e a durabilidade do material, esta forma não é adequada para lavagem em máquinas de lavar loiça industriais. A lavagem manual é fortemente recomendada para manter as suas propriedades.