

# 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: 24/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Forma de Pizza Redonda em Alumínio de 24 cm de Diâmetro

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2110.192	<b>Modelo:</b>	FORMA DE PIZZA C/24CM DIAMETRO
<b>Marca:</b>	UDI	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDI
<b>Modelo</b>	FORMA DE PIZZA C/24CM DIAMETRO

## Descricao Resumida

Forma de pizza profissional em alumínio, com 24 cm de diâmetro. Ideal para cozedura uniforme e bases estaladiças em restauração e hotelaria.

## Descricao Completa

### forma de pizza profissional — Forma de Pizza Redonda — Principais Vantagens para Profissionais

Esta forma de pizza profissional, com 24 cm de diâmetro, foi cuidadosamente projetada para responder às exigências de cozinhas de alta performance. Fabricada em alumínio de elevada qualidade, garante uma condução de calor superior, resultando em pizzas com bases perfeitamente estaladiças e cozinhadas de forma homogénea. A sua robustez assegura durabilidade e resistência ao uso contínuo, fundamental para ambientes como restaurantes, pizzarias e serviços de catering.

Com um design que facilita a distribuição uniforme do calor, esta forma permite um controlo preciso durante o processo de cozedura, otimizando o tempo de preparação e minimizando o consumo energético no forno. É uma ferramenta indispensável para otimizar a eficiência na produção de pizzas, garantindo sempre resultados de excelência que satisfazem os paladares mais exigentes dos seus clientes.

### Aplicações

Ideal para pizzarias, restaurantes italianos, hotéis com serviço de restauração e cozinhas industriais que procuram consistência na preparação de pizzas individuais ou como parte de um menu variado. Excelente para cozer pizzas de vários tipos, desde as clássicas margaritas a criações gourmet. A sua versatilidade também a torna adequada para a confeção de foccacias e outras bases de massa, permitindo um uso multifuncional em qualquer estabelecimento profissional de restauração e hotelaria.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Diâmetro	24 cm
Material	Alumínio

Característica	Detalhe
Formato	Redondo
Tipo de Produto	Forma de Pizza