

# 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: 22/06/2026

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

## Forma de Pizza Profissional em Alumínio 26cm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2110.194	<b>Modelo:</b>	UD2110.194
<b>Marca:</b>	UDI	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Modelo</b>	UD2110.194
<b>Marca</b>	UDI

### Descricao Resumida

Forma de pizza profissional em alumínio, 26cm de diâmetro. Ideal para fornos de alta temperatura em restaurantes e pizzarias, assegura cozedura uniforme e fácil desenforme.

## Descricao Completa

### forma de pizza profissional — Forma de Pizza em Alumínio — Principais Vantagens

Concebida para o ambiente exigente de cozinhas profissionais, esta base de pizza em alumínio de 26 cm de diâmetro é a ferramenta ideal para a confeção de pizzas com aquecimento uniforme. A sua construção robusta garante uma longevidade excepcional, resistindo a elevadas temperaturas em qualquer forno de pizza sem risco de deformação.

A superfície lisa deste utensílio otimiza o desenforme, assegurando que a base da iguaria se mantém crocante e na sua forma original. Adicionalmente, o alumínio destaca-se pela sua excelente condutividade térmica, resultando numa cozedura eficiente e homogénea, crucial para pizzas perfeitamente executadas e com um sabor autêntico. Este artigo de pizzaria representa um investimento inteligente para estabelecimentos que visam aprimorar a produção de pizzas, garantindo qualidade e consistência em cada preparo.

### Aplicações Profissionais

Este tabuleiro de pizza é indispensável em pizzarias de elevado volume, restaurantes com oferta gastronómica italiana, hotéis com serviço de quartos e operações de catering em eventos. É perfeita para a preparação de pizzas individuais ou como parte de um conjunto de diferentes tamanhos para maior versatilidade. A sua compatibilidade com fornos de convecção, a gás e elétricos torna-a apta para qualquer tipo de cozinha industrial, incluindo fornos de pizza.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Produto	Forma de Pizza
Diâmetro	26 cm
Material	Alumínio
SKU	UD2110.194

## Perguntas Frequentes

---

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

Sim, a forma de pizza é fabricada em alumínio, um material que suporta elevadas temperaturas, tornando-a ideal para o uso em fornos profissionais de diversas configurações e para qualquer forno de pizza.

### **É necessário algum cuidado especial na limpeza e manutenção desta forma de pizza?**

Para prolongar a vida útil e manter as propriedades da forma, recomenda-se a limpeza manual com água morna e sabão neutro. Deve evitar-se o uso de produtos abrasivos ou esfregões metálicos que possam danificar a superfície.

### **Esta forma de pizza facilita o desenforme?**

Totalmente. A superfície lisa do alumínio, combinada com as propriedades antiaderentes que se desenvolvem naturalmente com o uso e tempero adequado, garante um fácil desenforme das pizzas sem que a massa se agarre.

### **Quais as dimensões exatas desta forma de pizza para efeitos de armazenamento?**

Esta forma de pizza possui um diâmetro de 26 cm. É um tamanho versátil, ideal para a maioria dos fornos profissionais de pizzaria e restauração, permitindo um armazenamento eficiente em qualquer cozinha profissional.

### **Esta forma é um bom investimento para uma pizzaria de alta produção?**

Sim, esta forma de pizza foi concebida para uso intensivo em ambientes profissionais, garantindo durabilidade e resultados consistentes. A sua robustez e condutividade térmica otimizam o processo de confeção, tornando-a ideal para pizzarias com alta rotatividade.