

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: 23/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Forma de Pizza Redonda 28cm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2110.196	Modelo:	2110.196
Marca:	UDEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	2110.196

Descricao Resumida

Forma de pizza redonda de 28cm de diâmetro para uso profissional. Ideal para restaurantes, pizarias e snack-bares.

Descricao Completa

Forma de Pizza — Principais Vantagens

Esta assadeira de pizza, com o seu formato redondo e diâmetro de 28cm, é um utensílio indispensável para qualquer cozinha profissional. Concebida para otimizar a confeção, garante resultados perfeitos e uniformes, essenciais para a satisfação do cliente.

Preparar uma variedade de pizzas nunca foi tão simples. O tamanho prático é ideal para porções individuais ou para complementar ementas diversificadas em estabelecimentos de restauração rápida ou pastelarias que ofereçam este prato tradicional. Um forno de pizza profissional alcança a temperatura ideal para esta forma culinária.

Aplicações Profissionais

A forma para pizza é uma adição valiosa para pizarias, restaurantes italianos, snack-bares e qualquer negócio de hotelaria que requer flexibilidade na preparação de diferentes tipos de pizza. A sua dimensão compacta permite fácil manuseio e armazenamento, otimizando o espaço na cozinha. É também excelente para o preparo de massas frescas e a cozedura de bases estaladiças em fornos industriais. Ideal para um delicioso pizza oven caseiro ou industrial, garante uma cozedura uniforme.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Produto	Forma de Pizza
Diâmetro	28 cm

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade desta forma de pizza?

Esta forma é ideal para pizzas individuais ou de tamanho médio, com um diâmetro de 28cm. É perfeita para servir porções controladas em restaurantes e buffets.

Pode ser utilizada em todos os tipos de fornos?

Sim, esta assadeira é adequada para uso em fornos elétricos, a gás e de convecção, comumente

encontrados em cozinhas profissionais. Garante uma cozedura uniforme em qualquer um desses equipamentos.

É fácil de limpar após o uso?

A sua superfície lisa facilita a limpeza manual e é geralmente compatível com máquinas de lavar louça industriais, dependendo do material específico. Recomenda-se verificar as instruções de cuidado para prolongar a vida útil do produto.

É resistente a altas temperaturas?

Sim, a forma foi concebida para suportar as elevadas temperaturas exigidas na confeção de pizza. É construída com materiais duráveis que asseguram a sua integridade e desempenho mesmo sob uso contínuo.

Este produto é adequado para uso comercial?

Absolutamente. Esta forma de pizza é robusta e durável, feita para resistir ao uso intensivo em ambientes comerciais, como restaurantes, pizzarias e cafetarias que servem pizzas regularmente.