

# 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 Redonda em Alumínio Profissional 30cm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2110.198	<b>Modelo:</b>	UD2110.198
<b>Marca:</b>	UDEX	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Modelo</b>	UD2110.198
<b>Marca</b>	UDEX

### Descricao Resumida

Forma de piza profissional em alumínio de 30cm para cozedura uniforme. Ideal para pizzarias e restaurantes com fornos de pizza.

## Descricao Completa

### Forma de Pizza Profissional — Principais Vantagens

Desenvolvida para as exigências da cozinha profissional, esta forma para piza em alumínio assegura a condução térmica ideal para uma confeção perfeitamente estaladiça. Os seus 30 centímetros de diâmetro são perfeitos para porções individuais ou para partilhar, otimizando o serviço em estabelecimentos de elevado volume.

A composição metálica confere-lhe uma resistência excecional, suportando o uso contínuo e as altas temperaturas dos fornos de pizza profissionais. A leveza do material simplifica o manuseamento seguro e eficiente por parte dos operadores, mesmo durante os períodos de maior procura.

Com um design focado na eficácia, este tabuleiro para piza contribui para uma gestão otimizada do tempo na cozinha profissional, permitindo que a sua equipa se concentre na qualidade do produto final. Representa um investimento estratégico para qualquer negócio do setor da restauração que procure maximizar a sua produção de pizzas.

### Aplicações Profissionais

Esta forma para cozer piza é essencial para pizzarias, restaurantes italianos, unidades hoteleiras e serviços de catering que procuram servir pizzas de excelência. Adapta-se perfeitamente a fornos profissionais elétricos ou a gás, onde a rápida condução térmica do alumínio acelera o processo de confeção.

É ideal para criar pizzas de massa fina e crocante, calzones ou até mesmo pão focaccia. A sua flexibilidade permite a utilização em diversos tipos de estabelecimentos, desde pequenos cafés com serviço de refeições rápidas a grandes cozinhas industriais.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Produto	Forma de Pizza
Diâmetro	30 cm

Material	Alumínio
Compatibilidade	Fornos profissionais

## Perguntas Frequentes

---

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

R: Sim, a forma para pizza em alumínio é concebida para suportar as elevadas temperaturas de fornos profissionais, garantindo uma cozedura eficaz e elevada durabilidade.

**P: Qual o diâmetro exato desta forma?**

R: Esta forma para piza possui um diâmetro de 30 centímetros, perfeita para pizzas de tamanho individual ou para partilhar em qualquer ambiente profissional.

**P: O material de alumínio afeta o sabor da pizza?**

R: Não, o alumínio é um material inerte que não interfere com o sabor dos alimentos, enquanto assegura uma excelente condução de calor para uma base crocante.

**P: Esta forma de pizza necessita de alguma instalação especial?**

R: Não, esta forma de pizza não necessita de qualquer instalação específica. Está pronta a usar em fornos convencionais de cozinhas profissionais e domésticas.

**P: Como devo limpar e manter esta forma de pizza?**

R: Recomenda-se a lavagem manual com água morna e detergente neutro para preservar as propriedades do alumínio. Evite abrasivos ou máquinas de lavar loiça para prolongar a vida útil do produto.