

# 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: 22/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Caixa para Massa de Pizza Profissional 24L - 600x400mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE880920	<b>Modelo:</b>	HE880920
<b>Marca:</b>	AmerBox	<b>EAN:</b>	8711369880920

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	AmerBox
<b>Modelo</b>	HE880920

EAN

8711369880920

## Descrição Resumida

Conserve a massa de pizza fresca e garanta uma levedação perfeita. Caixa de polietileno alimentar 24L, empilhável e lavável na máquina para uso profissional.

## Descrição Completa

Esta caixa de fermentação para massa de pizza é um elemento crucial para qualquer pizzaria ou cozinha profissional que preze pela qualidade e eficiência. Fabricada em polietileno de grau alimentar de alta densidade (PEAD), assegura um ambiente ideal para a levedação, mantendo a massa fresca, húmida e pronta para ser trabalhada. O design otimizado permite uma gestão de stock sem falhas, essencial para um serviço contínuo e para a qualidade final da sua ementa.

### Caixa de Massa de Pizza — Características Técnicas

<b>Dimensões (C x L x A)</b>	599 x 399 x 130 mm
<b>Capacidade</b>	24 L
<b>Peso Líquido</b>	1,39 kg
<b>Material</b>	Polietileno de Alta Densidade (PEAD) de grau alimentar
<b>Origem</b>	IT (Itália)
<b>Lavável na Máquina</b>	Sim
<b>Empilhável</b>	Sim (com ou sem tampas)

### Aplicações Profissionais

Concebida para responder às exigências de dinamismo de cozinhas profissionais e pizzarias, esta caixa é a solução ideal para a organização e conservação de massa. Perfeita para a preparação diária de pães e massas, desde a fase de levedação controlada até ao armazenamento refrigerado. A sua robustez e facilidade de limpeza tornam-na indispensável para operações que necessitam de rotatividade rápida de ingredientes e que seguem rigorosas normas de higiene alimentar.

## **Porquê Escolher Este Equipamento**

---

Diferencie a sua produção de massas com um contentor que garante não só a segurança alimentar, mas também a otimização do fluxo de trabalho. Ao contrário de alternativas genéricas, esta caixa de levedação é especificamente concebida para suportar o rigor do uso intensivo, resistindo a deformações e facilitando a higienização. O seu sistema empilhável permite maximizar o espaço de armazenamento, um fator crítico em ambientes de cozinha com espaço limitado.

## **Perguntas Frequentes**

---

### **Como esta caixa contribui para a qualidade da massa de pizza??**

*A caixa é fabricada em polietileno de grau alimentar, que mantém a frescura da massa e assegura um processo de levedação contínuo e ideal. Isso ajuda a desenvolver a textura e o sabor perfeitos para a sua pizza.*

### **Quais são as dimensões exatas e a capacidade da caixa??**

*As dimensões da caixa são 599 x 399 x 130 mm, com uma capacidade generosa de 24 litros. É ideal para gerir volumes consideráveis de massa em cozinhas profissionais.*

### **A caixa é compatível com máquinas de lavar loiça industriais??**

*Sim, esta caixa é totalmente lavável na máquina de lavar loiça, o que facilita a limpeza e garante a máxima higiene, essencial em ambientes de restauração.*

### **Posso empilhar estas caixas para otimizar o espaço na cozinha??**

*Sim, as caixas são concebidas para serem empilháveis, quer com ou sem tampa (vendida em separado), permitindo uma organização eficiente e uma otimização do espaço de armazenamento na sua cozinha.*

### **De que material é feita a caixa e quais os seus benefícios??**

*A caixa é fabricada em polietileno de alta densidade (PEAD) de grau alimentar, um material durável, prático e inofensivo para a saúde humana, garantindo a segurança e a longevidade do produto.*