

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 600x400mm, 14L

Informacoes do Produto

SKU:	HE880906	Modelo:	HE880906
Marca:	AmerBox	EAN:	8711369880906

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	AmerBox
Modelo	HE880906

EAN

8711369880906

Descrição Resumida

Caixa de 14L em PEAD alimentar (Polietileno de Alta Densidade) para otimizar a levedação e armazenar massa de pizza, 595x397x72mm. Empilhável e lavável.

Descrição Completa

Concebida para a gestão eficiente da sua massa de pizza, esta caixa de 14 litros em polietileno de alta densidade (PEAD) alimentar assegura a frescura ideal e a continuidade do processo de levedação. Essencial para qualquer pizzaria ou restaurante que valorize a qualidade e a otimização da mise en place.

Caixa Massa Pizza 600x400 — caixa massa pizza profissional — Características Técnicas

Dimensões (L x P x A)	595 x 397 x 72 mm
Capacidade	14 Litros
Material	Polietileno de Alta Densidade (PEAD) alimentar
Peso Líquido	0,88 kg
Lavagem	Adequada para máquina de lavar loiça
Empilhamento	Empilhável com ou sem tampa (vendida em separado)

Aplicações Profissionais

Ideal para o pizzaiolo que gere múltiplos turnos de produção em restaurantes com serviço contínuo, ou para o gerente de cozinha de um snack-bar movimentado que necessita de manter a massa sempre pronta. Perfeita também para roulotes e food trucks com espaço limitado, otimizando o

armazenamento e o transporte da massa para uma confeção rápida e eficaz durante o rush do serviço.

Porquê Escolher Este Equipamento

Esta caixa de levedação é concebida para durar, suportando o uso diário em ambientes profissionais exigentes. O seu material em PEAD garante total segurança alimentar, cumprindo as normas de higiene e permitindo a lavagem fácil e eficaz na máquina de loiça. O design empilhável maximiza o espaço de arrumação em cozinhas com elevada rotatividade de stock, protegendo a massa de contaminações e flutuações de temperatura.

Perguntas Frequentes

Como otimizar a levedação da massa utilizando esta caixa??

O material de polietileno da caixa, juntamente com a sua capacidade de empilhamento (com ou sem tampa), cria um ambiente controlado que ajuda a manter a temperatura e a humidade consistentes, cruciais para um processo de levedação ideal. Garanta que a massa não está demasiado apertada para permitir a expansão.

Qual a durabilidade esperada de uma caixa em polietileno de alta densidade??

As caixas de PEAD são conhecidas pela sua robustez e resistência a impactos e produtos químicos, tornando-as ideais para o uso intensivo em cozinhas profissionais. Com os devidos cuidados de limpeza, esta caixa pode oferecer anos de serviço fiável.

É possível empilhar estas caixas sem adquirir tampas??

Sim, o design inteligente desta caixa permite que sejam empilhadas umas sobre as outras, mesmo sem tampa, graças ao encaixe perfeito. No entanto, para uma vedação completa e proteção máxima da massa, a aquisição das tampas correspondentes é recomendada.

Como devo proceder à limpeza e manutenção da caixa para garantir a higiene??

A caixa é totalmente segura para lavagem na máquina de loiça, simplificando o processo de higienização. Recomenda-se a utilização de detergentes suaves e água a temperaturas adequadas para evitar danos no material e prolongar a sua vida útil, cumprindo as normas HACCP.

Esta caixa é adequada para outros fins de armazenamento alimentar além da massa de pizza??

Sim, o polietileno de grau alimentar torna-a uma solução versátil para o armazenamento de outros ingredientes ou produtos alimentares que exijam um ambiente controlado e higiénico, como vegetais cortados, carne marinada ou até pão. A sua robustez e facilidade de limpeza são vantajosas para diversas aplicações na cozinha profissional.