

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 Piza 18L, 600x400x95mm, Polietileno

Informacoes do Produto

SKU:	HE880913	Modelo:	HE880913
Marca:	AmerBox	EAN:	8711369880913

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	AmerBox
Modelo	HE880913

EAN

8711369880913

Descrição Resumida

Contentor em polietileno alimentar de 18L, ideal para levedação e armazenamento de massa de piza. Durável, empilhável e lavável na máquina de lavar loiça para máxima higiene.

Descrição Completa

Concebida para a excelência na preparação de massas levedadas, esta caixa profissional de 18 litros é o segredo para manter a sua massa de piza sempre fresca e com uma levedação contínua e perfeita. Fabricada em polietileno de alta densidade (PEAD) de grau alimentar, garante a máxima segurança e higiene para o seu negócio. A sua construção robusta e a capacidade de ser empilhável, mesmo sem tampa (vendida separadamente), otimizam o espaço na sua cozinha, seja em ambientes de restauração rápida ou em pizzarias com elevado volume de produção.

caixa massa piza — Características Técnicas

Capacidade	18 litros
Dimensões Externas (C x L x A)	595 x 397 x 91 mm
Dimensões do Produto (C x L x A)	600 x 400 x 95 mm
Material	Polietileno de Alta Densidade (PEAD)
Peso Líquido	1,13 kg
Lavável na Máquina	Sim

Aplicações Profissionais

Este contentor é indispensável em qualquer cozinha profissional que valorize a qualidade e a eficiência. Ideal para pizzarias que necessitam de um controlo rigoroso sobre a levedação e o armazenamento da massa, garantindo a sua integridade e sabor. Em padarias e pastelarias, facilita a organização e a gestão do inventário de massas, otimizando o fluxo de trabalho e assegurando a consistência dos produtos finais. A sua versatilidade permite que seja utilizado desde a preparação inicial até ao transporte interno dentro do estabelecimento.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha deste contentor de massa reflete um compromisso com a higiene e a longevidade. O polietileno de alta densidade não só é inofensivo para a saúde humana, como também oferece uma durabilidade superior face ao uso intensivo diário em ambientes de restauração. A sua capacidade de ser empilhado permite uma notável otimização do espaço, crucial para cozinhas com áreas limitadas. Além disso, a facilidade de limpeza na máquina de lavar loiça assegura que os padrões HACCP sejam mantidos com o mínimo esforço, contribuindo para uma operação mais segura e eficiente.

Perguntas Frequentes

Como otimizar a levedação da massa com esta caixa??

Para otimizar a levedação, utilize a tampa (vendida separadamente) para criar um ambiente controlado, mantendo a humidade e a temperatura ideais. O material de polietileno ajuda a isolar a massa, promovendo um processo uniforme e consistente, essencial para a qualidade da piza.

É seguro para contacto alimentar e em conformidade com as normas??

Sim, este contentor é fabricado em polietileno de grau alimentar (PEAD), um material inofensivo para a saúde humana e totalmente seguro para o contacto direto com alimentos. Cumpre com os rigorosos requisitos de higiene e segurança alimentar exigidos em cozinhas profissionais.

Qual a capacidade real e as dimensões úteis para o meu negócio??

A caixa tem uma capacidade de 18 litros, com dimensões internas que permitem armazenar grandes quantidades de massa, adequadas para um serviço contínuo. As suas dimensões externas de 600x400mm e altura de 95mm garantem compatibilidade com estantes e frigoríficos standard.

Como garantir a limpeza e durabilidade deste contentor??

Para a limpeza, pode lavar a caixa de forma segura na máquina de lavar loiça, simplificando os procedimentos de higiene diários. O material de polietileno é resistente a impactos e a produtos de limpeza comuns, prolongando a vida útil do equipamento e minimizando custos de substituição.

Esta caixa é empilhável para otimização do espaço de armazenamento??

Sim, uma das principais vantagens desta caixa é a sua capacidade de ser empilhada de forma segura, seja com ou sem tampa. Esta funcionalidade é crucial para maximizar o espaço em frigoríficos ou em zonas de preparação, permitindo uma organização eficiente das suas massas.