

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: 04/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto

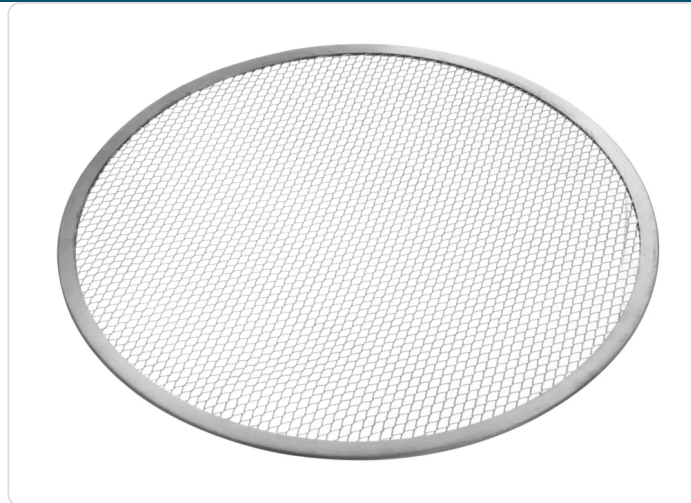


Rede de Pizza Profissional ø330mm em Alumínio para Forno

Informacoes do Produto

SKU:	HE617540	Modelo:	HE617540
Marca:	HENDI	EAN:	8711369617540

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE617540

Descrição Resumida

Assegure uma cozedura uniforme para as suas pizzas com esta rede profissional em alumínio, ideal para fornos, diâmetro de 330mm. Leve e durável.

Descrição Completa

Obtenha uma cozedura perfeitamente uniforme para as suas pizzas com esta tela ventilada, essencial para qualquer cozinha profissional. Concebida em alumínio leve, a **rede de pizza profissional ø330mm** assegura uma circulação de ar otimizada, prevenindo bases encharcadas e garantindo uma crosta estaladiça, mesmo durante o rush do serviço.

rede para pizza — Rede de pizza profissional — Características Técnicas

Diâmetro	330 mm
Material	Alumínio
Peso Líquido	0,12 kg

Aplicações Profissionais

Para o pizzaiolo em restaurantes de bairro, snack-bares e food trucks, esta tela facilita a preparação de pizzas individuais com uma base crocante. É ideal para otimizar o processo de cozedura em fornos de pizza de qualquer dimensão, permitindo uma rotação eficiente e um serviço contínuo, crucial em períodos de pico. Também é perfeita para pastelarias com secção de salgados e cantinas que servem refeições rápidas.

Porquê Escolher Este Equipamento

O design perfurado desta rede em alumínio é fundamental para uma distribuição de calor eficaz em qualquer forno de pizza, resultando numa cozedura mais rápida e uniforme. A sua construção em alumínio não só a torna excepcionalmente leve para manuseamento ágil na cozinha, mas também

garante durabilidade e resistência à corrosão, fatores essenciais para o uso intensivo diário e a manutenção das normas HACCP no contacto com alimentos.

Perguntas Frequentes

Qual é a principal vantagem de usar uma rede de pizza em vez de uma bandeja sólida??

A principal vantagem de uma rede de pizza é a sua capacidade de permitir a circulação de ar quente por baixo da massa, o que resulta numa base mais crocante e numa cozedura homogénea. Evita que a humidade se acumule, eliminando o efeito de "base encharcada" comum em bandejas sem perfurações.

Como devo limpar e manter esta rede de pizza??

Para manter a rede de pizza em ótimo estado, lave-a manualmente com água morna e detergente neutro logo após cada utilização, evitando produtos abrasivos. Seque-a completamente antes de guardar para prevenir a oxidação do alumínio e garantir a higiene, em conformidade com as boas práticas de HACCP.

Este diâmetro de 330mm é adequado para que tipo de fornos de pizza ou bases??

O diâmetro de 330mm (aproximadamente 13 polegadas) é um tamanho versátil, ideal para pizzas de tamanho médio em fornos de pizza elétricos ou a gás comuns em estabelecimentos de restauração. É compatível com a maioria das bases de pizza pré-feitas e permite flexibilidade para pizzas personalizadas neste formato.

O material em alumínio é seguro para contacto com alimentos e para altas temperaturas??

Sim, o alumínio é um material amplamente utilizado em equipamentos de cozinha profissional devido à sua leveza, excelente condutividade térmica e segurança alimentar. Esta rede é concebida para suportar as altas temperaturas dos fornos de pizza sem deformar ou libertar substâncias nocivas.

A rede de pizza ajuda a reduzir o tempo de cozedura??

Sim, a rede de pizza pode ajudar a otimizar o tempo de cozedura. Ao promover uma distribuição de calor mais eficiente e eliminar a humidade da base, permite que a pizza coza mais rapidamente e de forma mais uniforme, melhorando a produtividade durante o serviço.