

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: 10/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto

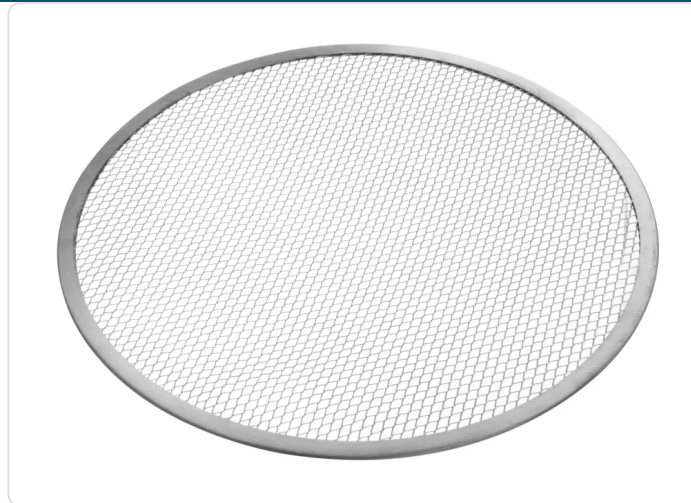


Rede de Pizza Ø380mm em Alumínio para Cozedura Uniforme

Informacoes do Produto

SKU:	HE617458	Modelo:	HE617458
Marca:	HENDI	EAN:	8711369617458

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE617458

EAN

8711369617458

Descrição Resumida

Rede de pizza Ø380mm em alumínio, essencial para uma cozedura perfeitamente uniforme. Leve e durável para uso intensivo em cozinhas profissionais.

Descrição Completa

Garantir uma cozedura perfeitamente homogénea é crucial para a qualidade final de qualquer pizza. Esta rede para forno de pizza, com o seu diâmetro de 380mm e construção em alumínio, otimiza a circulação do calor, prevenindo bases queimadas ou pouco cozinhadas e assegurando uma textura crocante e uniforme em todo o serviço.

rede para pizza — rede de pizza — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Diâmetro	380 mm
Material	Alumínio
Peso Líquido	0,15 kg

Aplicações Profissionais

Para o Chef de uma pizzaria de bairro ou o proprietário de um snack-bar com ementa de pizzas, esta rede é indispensável para otimizar o tempo de cozedura e a qualidade do produto final. É igualmente adequada para roulotes e food trucks que necessitem de acessórios leves e eficientes para o seu forno de pizza, garantindo um serviço rápido e consistente durante o rush.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha de uma rede em alumínio para o seu forno de pizza traduz-se diretamente numa distribuição de calor superior. Este design específico não só previne que a massa fique encharcada

ou queimada, como também acelera ligeiramente o processo de cozedura, aumentando a eficiência na sua cozinha profissional e garantindo pizzas com uma base estaladiça e bem confeccionada, um fator crítico para a satisfação do cliente.

Perguntas Frequentes

Como devo limpar e manter a rede de pizza?

A rede de pizza em alumínio deve ser lavada à mão com água morna e detergente suave após cada utilização, para remover resíduos de massa ou queijo. Evite produtos abrasivos que possam danificar o material, garantindo a sua longevidade e higiene.

Esta rede é adequada para qualquer tipo de forno de pizza?

Sim, a rede de pizza de 380mm de diâmetro é compatível com a maioria dos fornos de pizza profissionais, sejam elétricos, a gás ou a lenha, desde que o espaço interno do forno permita a sua colocação e manuseamento. Verifique sempre as dimensões internas do seu equipamento.

Qual a principal vantagem de usar uma rede de pizza em alumínio?

O alumínio, sendo um excelente condutor de calor, permite que a base da pizza cozinhe de forma mais rápida e uniforme. A estrutura da rede, por sua vez, facilita a circulação do ar quente por baixo da massa, resultando numa base mais crocante e sem pontos húmidos.

Esta rede ajuda a prevenir queimar a base da pizza?

Sim, a Rede de Pizza Ø380mm em alumínio foi concebida para criar uma barreira subtil entre a base da pizza e a superfície quente do forno. Isso permite uma cozedura mais controlada e menos direta, reduzindo significativamente o risco de queimar a base enquanto o recheio atinge o ponto ideal.

É possível utilizar esta rede para cozer outros produtos de padaria ou pastelaria?

Embora otimizada para pizzas, a rede de alumínio pode ser utilizada para outros produtos planos que beneficiem de uma circulação de ar melhorada na base, como focaccias ou pães sírios. Contudo, para produtos com massas mais delicadas, recomenda-se a utilização de tabuleiros específicos.