

# 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: 13/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Espaçador para Caixa de Pizza – 35mm, Pack 500 Unidades

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE709900	<b>Modelo:</b>	N/D
<b>Marca:</b>	N/D	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Descricao Resumida

Garante que cada pizza chega ao cliente com apresentação perfeita. Espaçador de 35mm em polipropileno para entrega e take-away, pack de 500 unidades.

## Descricao Completa

Garantir a integridade da pizza durante a entrega é crucial. Este espaçador de 35mm, em polipropileno resistente, impede que a tampa da caixa adira aos ingredientes, assegurando uma apresentação impecável e a satisfação do cliente.

### espaçador caixa piza — espaçador caixa pizza — Características Técnicas

<b>Altura</b>	35 mm
<b>Dimensões (LxPxA)</b>	35 x 35 x 35 mm
<b>Peso Líquido</b>	0,5 kg
<b>Peso Bruto</b>	0,69 kg
<b>Material Principal</b>	Plástico
<b>Material Detalhado</b>	PP (Polipropileno)
<b>Unidades por Embalagem</b>	500

### Aplicações Profissionais

Para o proprietário de uma pizzeria ou take-away, que valoriza a reputação e a experiência do cliente, estes espaçadores são indispensáveis para evitar a danificação das pizzas durante o transporte. São igualmente ideais para restaurantes com serviço de entregas ao domicílio, assegurando que o produto final mantém a sua qualidade e apresentação desde a cozinha até à mesa do consumidor, reforçando a confiança na marca.

### Porquê Escolher Este Equipamento

A utilização de polipropileno (PP) de alta qualidade confere a estes espaçadores uma durabilidade notável e resistência a temperaturas. A sua altura uniforme de 35mm é cuidadosamente calibrada para acomodar a maioria das pizzas, evitando que os ingredientes se colem à tampa e mantendo a integridade visual da pizza, um fator crítico para a percepção de qualidade e fidelização do cliente em qualquer serviço de entregas.

## **Perguntas Frequentes**

---

### **Estes espaçadores são reutilizáveis e como devem ser limpos??**

*Estes espaçadores são concebidos para uso único, garantindo a máxima higiene e conformidade com as normas sanitárias no serviço de entregas de alimentos. A sua natureza descartável simplifica a operação, eliminando a necessidade de processos de limpeza e desinfeção.*

### **Qual a importância da altura de 35mm para a minha pizzeria??**

*A altura de 35mm é otimizada para acomodar a grande maioria das pizzas, incluindo aquelas com coberturas mais generosas. Esta dimensão assegura uma separação adequada entre a pizza e a tampa da caixa, prevenindo o contacto e a deterioração da apresentação, crucial para a experiência do cliente.*

### **De que material são feitos os espaçadores e é seguro para alimentos??**

*Os espaçadores são fabricados em polipropileno (PP), um tipo de plástico amplamente reconhecido pela sua segurança alimentar. Este material é inerte e não reage com os alimentos, sendo ideal para contacto direto e indireto com produtos alimentares, garantindo a segurança higiénica da sua ementa.*

### **Este pack de 500 unidades é adequado para um restaurante com elevado volume de entregas??**

*Sim, um pack de 500 unidades é ideal para operações com volume médio a elevado de entregas e take-away. Permite uma gestão eficiente de stock e assegura que tem sempre material disponível para o rush de serviço, minimizando interrupções e otimizando a sua cadeia de embalagem.*

### **Os espaçadores afetam a temperatura da pizza durante o transporte??**

*Não, o design dos espaçadores é minimalista e a sua constituição em polipropileno não tem impacto significativo na temperatura da pizza. A sua principal função é mecânica, protegendo a integridade visual do produto sem interferir com as propriedades térmicas do invólucro da caixa.*