

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: 23/06/2026

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

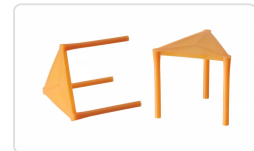
SKU: HE709900

Modelo: N/D

Marca: N/D

EAN: 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

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