

# 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



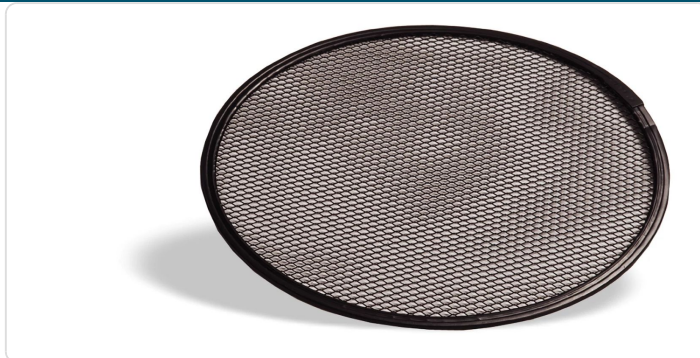
Hotelequip.pt

## Rede para Pizza Alumínio Antiaderente 30.5 cm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	PJP949030	<b>Modelo:</b>	P949030
<b>Marca:</b>	Pujadas	<b>EAN:</b>	8421661949309

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Pujadas
<b>Modelo</b>	P949030
<b>EAN</b>	8421661949309

### Descricao Resumida

Rede para pizza em alumínio de 30.5 cm com revestimento antiaderente, otimiza a circulação de ar para crostas estaladiças e fácil desmoldagem. Ideal para fornos

profissionais.

## Descricao Completa

Esta rede para pizza em alumínio de 30.5 cm, com revestimento antiaderente, foi concebida para otimizar a circulação de ar, garantindo crostas perfeitamente estaladiças e tempos de confeção eficientes em fornos profissionais.

### base pizza aluminio — base rejilla pizza aluminio — Rede para Pizza — Características Técnicas

<b>Material</b>	Alumínio
<b>Diâmetro</b>	30.5 cm
<b>Revestimento</b>	Antiaderente
<b>Altura</b>	3 cm
<b>Peso</b>	0.09 kg

### Aplicações Profissionais

Esta rede para pizza é um acessório essencial para pizzarias, restaurantes com serviço de take-away, snack-bares, food trucks e cantinas que procuram otimizar a qualidade das suas pizzas. É ideal para garantir uma confeção uniforme e crostas estaladiças, melhorando a experiência do cliente e a eficiência da produção.

### Rede Pizza — Principais Vantagens

- **\*\*Crostas Estaladiças:\*\*** O design da rede permite uma circulação máxima de ar, resultando em bases de pizza perfeitamente estaladiças.
- **\*\*Tempos de Confeção Otimizados:\*\*** A eficiente distribuição de calor contribui para tempos de cozedura mais curtos e uniformes.
- **\*\*Fácil Desmoldagem:\*\*** O revestimento antiaderente garante que a pizza se solte facilmente, sem aderir à rede.
- **\*\*Limpeza Rápida:\*\*** A superfície antiaderente facilita a limpeza após cada utilização, poupando tempo na cozinha.
- **\*\*Durabilidade:\*\*** Fabricada em alumínio robusto e leve, ideal para uso contínuo em ambientes profissionais.

### **Qual o material principal desta rede para pizza?**

Esta rede é fabricada em alumínio, um material leve e resistente, e possui um revestimento antiaderente para facilitar a utilização e limpeza.

### **Qual o diâmetro desta rede?**

A rede tem um diâmetro de 30.5 cm, sendo ideal para a confeção de pizzas de tamanho médio em cozinhas profissionais.

### **Esta rede ajuda a obter crostas mais estaladiças?**

Sim, o design perfurado da rede foi especificamente concebido para permitir a máxima circulação de ar, o que é crucial para conseguir crostas de pizza perfeitamente estaladiças.

### **É fácil de limpar?**

Graças ao seu revestimento antiaderente, a rede para pizza garante uma fácil desmoldagem e uma limpeza rápida, otimizando o fluxo de trabalho na sua cozinha.

### **Pode ser utilizada em qualquer tipo de forno profissional?**

Sim, esta rede é um acessório versátil e compatível com a maioria dos fornos de pizza profissionais, contribuindo para uma confeção eficiente e de alta qualidade.