

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: 03/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



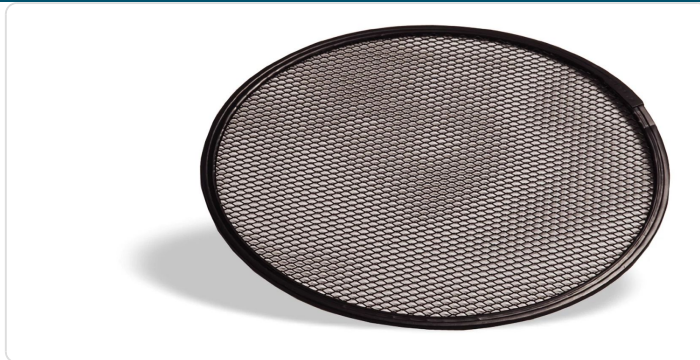
Hotelequip.pt

Rede para Pizza Alumínio Antiaderente 30.5 cm

Informacoes do Produto

SKU:	PJP949030	Modelo:	P949030
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661949309

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P949030
EAN	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.

Descrição 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

Material	Alumínio
Diâmetro	30.5 cm
Revestimento	Antiaderente
Altura	3 cm
Peso	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.