

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



Base Rede para Pizza Alumínio 35.5 cm

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|-----------|----------------|---------------|
| SKU: | PJP963035 | Modelo: | P963035 |
| Marca: | Pujadas | EAN: | 8421661963350 |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|---------------|
| Marca | Pujadas |
| Modelo | P963035 |
| EAN | 8421661963350 |

Descricao Resumida

Base de rede em alumínio de 35.5 cm para pizza, otimiza a circulação de ar para crostas estaladiças e cozedura uniforme. Leve, resistente e fácil de manusear.

Descricao Completa

Esta base de rede em alumínio de 35.5 cm de diâmetro foi concebida para otimizar a circulação de ar, garantindo uma cozedura uniforme e crostas estaladiças para pizzas de tamanho médio.

base rejilla pizza — Base Rede Pizza — Características Técnicas

| | |
|---------------------|----------|
| Material | Alumínio |
| Cor | Metálico |
| Largura | 35.5 cm |
| Profundidade | 35.5 cm |
| Altura | 2 cm |
| Diâmetro | 35.5 cm |
| Peso | 0.13 kg |

Base Rede Pizza — Aplicações Profissionais

Ideal para pizzarias, restaurantes com serviço de take-away, snack-bares e rouletes que procuram otimizar a cozedura de pizzas médias, garantindo uma base estaladiça e bem cozida. Adequada para fornos de pizza profissionais em cozinhas de hotelaria e restauração.

Base Rede Pizza — Principais Vantagens

A sua construção em alumínio leve e resistente permite uma manipulação fácil e durabilidade em ambientes de uso intensivo. A superfície em rede promove uma circulação de ar superior, resultando em bases de pizza perfeitamente estaladiças e tempos de cozedura reduzidos. O rebordo robusto oferece um manuseamento seguro ao colocar e retirar pizzas do forno.

Qual a principal vantagem de usar uma base de rede para pizza?

A principal vantagem é a otimização da circulação de ar por baixo da massa, o que resulta numa cozedura mais uniforme e numa crosta de pizza perfeitamente estaladiça, evitando bases moles.

Esta base de rede é adequada para que tipo de fornos?

É ideal para utilização em qualquer tipo de forno profissional de pizza, incluindo fornos elétricos, a gás ou a lenha, onde a circulação de ar é crucial para a qualidade da cozedura.

Qual o material da base e quais as suas características?

A base é fabricada em alumínio, um material conhecido pela sua leveza, resistência e excelente condutividade térmica, o que contribui para uma cozedura eficiente e durabilidade em ambientes profissionais.

Como devo limpar e manter esta base de rede?

Recomenda-se a lavagem manual com água morna e detergente suave. Evite o uso de produtos abrasivos ou esfregões metálicos para preservar a superfície. Seque bem após a lavagem para evitar oxidação.

Para que tamanho de pizza é esta base de rede mais indicada?

Com um diâmetro de 35.5 cm, esta base de rede é ideal para a confeção de pizzas de tamanho médio, adequadas para a maioria das ementas de restaurantes e pizzarias.