

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: 05/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Pedra para Pizza com Suporte 33 cm

Informacoes do Produto

SKU:	IB778333	Modelo:	778333
Marca:	IBILI	EAN:	8411922080902

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	IBILI
Modelo	778333
EAN	8411922080902

Descricao Resumida

Pedra para pizza de 33 cm em cerâmica refratária com suporte em aço inoxidável, ideal para cozedura uniforme e estaladiça em fornos profissionais.

Descricao Completa

Esta pedra para pizza de 33 cm de diâmetro, fabricada em cerâmica refratária, é concebida para otimizar a cozedura de pizzas em fornos profissionais, garantindo uma base estaladiça e uniforme.

Características Técnicas

Propriedade	Valor
Diâmetro	33 cm
Material da Pedra	Cerâmica Refratária
Material do Suporte	Aço Inoxidável

Aplicações Profissionais

Ideal para pizzarias, restaurantes com ementas variadas que incluem pizzas, snack-bares e food trucks que procuram otimizar a qualidade das suas pizzas. É um acessório essencial para qualquer cozinha profissional que utilize fornos convencionais ou de pizza, garantindo resultados consistentes e de alta qualidade.

Pedra para Pizza — Principais Vantagens

A pedra refratária absorve e retém o calor de forma eficiente, transferindo-o diretamente para a base da pizza. Isto resulta numa cozedura mais rápida e uniforme, criando uma crosta perfeitamente estaladiça, semelhante à obtida em fornos a lenha. O suporte em aço inoxidável facilita o manuseamento e a apresentação, tornando-a prática para o serviço.

Como devo pré-aquecer a pedra para pizza?

A pedra deve ser colocada no forno frio e aquecida gradualmente até atingir a temperatura desejada (geralmente 200-250°C), por cerca de 30 a 60 minutos, para garantir que a pedra esteja completamente quente e pronta a cozer.

Posso usar esta pedra em qualquer tipo de forno profissional?

Sim, esta pedra é compatível com a maioria dos fornos profissionais, sejam elétricos, a gás ou a lenha, desde que o diâmetro de 33 cm se ajuste ao espaço interno do forno.

Como limpar a pedra para pizza após a utilização?

Após arrefecer completamente, raspe quaisquer resíduos de alimentos com uma espátula. Limpe com um pano húmido. Evite sabão ou detergentes, pois podem ser absorvidos pela cerâmica e afetar o sabor das futuras pizzas.

Qual a durabilidade esperada de uma pedra para pizza?

Com os devidos cuidados, uma pedra para pizza de cerâmica refratária pode durar muitos anos em ambientes profissionais. Evite choques térmicos bruscos e quedas para prolongar a sua vida útil.

O suporte em aço inoxidável pode ir ao forno?

Não, o suporte em aço inoxidável é projetado para transporte e serviço da pizza após a cozedura. A pedra deve ser colocada diretamente no forno para aquecer e cozer a pizza.