

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

Pedra de Pizza Retangular 380x300x11 mm para Forno

Informacoes do Produto

SKU:	IB784338	Modelo:	784338
Marca:	IBILI	EAN:	8411922435702

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	IBILI
Modelo	784338
EAN	8411922435702

Descricao Resumida

Pedra de pizza retangular em cerâmica refratária de 380x300x11 mm, ideal para fornos profissionais. Garante cozedura uniforme e base estaladiça.

Descricao Completa

Atinge a base perfeita para as tuas pizzas com esta pedra refractária rectangular de 38x30 cm. Ideal para garantir uma confeção uniforme e crocante, simulando o calor de um autêntico forno de pizza italiano.

pedra pizza — Características Técnicas

Material	Cerâmica Refractária e Aço Inoxidável
Dimensões (C x L x A)	380 x 300 x 11 mm
Número de Imagens	1
Quantidade Mínima de Encomenda	1

Aplicações Profissionais

A pedra refractária é essencial para pizzarias, restaurantes italianos e snack-bares que procuram replicar a qualidade de um forno a lenha. Para o proprietário de um food truck que deseja elevar a qualidade das suas pizzas, ou para o chef de um bistrô que quer oferecer uma experiência autêntica, esta pedra garante uma base crocante e bem cozida, mesmo em equipamentos de menor dimensão.

Pedra para Pizza — Principais Vantagens

A combinação de cerâmica refractária com uma estrutura de aço inoxidável confere a esta pedra a durabilidade e a capacidade de retenção de calor necessárias para uma confeção de pizza profissional. O seu design rectangular otimiza o espaço em fornos com tabuleiros, permitindo uma distribuição de calor homogénea que evita bases moles ou mal cozidas, mesmo em serviços de elevada exigência.

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem desta pedra refractária?

A sua capacidade de absorver humidade e reter calor garante uma base de pizza crocante e uniformemente cozida, semelhante à de um forno profissional.

Em que tipo de forno posso usar esta pedra?

É ideal para fornos de pizza elétricos ou a gás, bem como fornos de convecção convencionais onde o espaço permita acomodar as suas dimensões.

Como devo limpar e manter a pedra para pizza?

Após o uso e quando fria, raspe quaisquer resíduos de comida com uma espátula. Evite usar sabão ou detergentes, pois podem ser absorvidos pela pedra. Deixe secar completamente ao ar.

Qual a dimensão desta pedra de pizza?

As dimensões são 38 cm de comprimento por 30 cm de largura e 1,1 cm de espessura.

Esta pedra é adequada para cozinhas industriais com grande volume de produção?

Para volumes de produção muito elevados e contínuos, recomendamos fornos de pizza profissionais dedicados. Esta pedra é ideal para estabelecimentos de média dimensão, snack-bars, roulotes ou como acessório adicional para melhorar a qualidade da confeção em fornos convencionais.