

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



Grelha para Pizza em Alumínio 30 cm

Informacoes do Produto

SKU:	IB715630	Modelo:	715630
Marca:	IBILI	EAN:	8411922451429

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	IBILI
Modelo	715630
EAN	8411922451429

Descricao Resumida

Grelha de alumínio de 30 cm para pizzas, assegura uma cozedura homogénea e base estaladiça devido à circulação de ar. Versátil para arrefecer ou descongelar massas.

Descricao Completa

Obtenha uma confeção uniforme e crocante para as suas pizzas com esta grelha de alumínio de 30 cm. Essencial para garantir a circulação de ar ideal no forno, este acessório é também uma solução versátil para arrefecer massas e bolos ou para descongelar produtos rapidamente, assegurando a qualidade e a eficiência na sua cozinha profissional.

grelha pizza — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Alumínio
Diâmetro	30 cm
Quantidade Mínima de Encomenda	6 unidades

Aplicações Profissionais

Ideal para pizzarias, restaurantes de bairro e snack-bares que necessitam de garantir uma base de pizza perfeitamente cozida. Para o Chef de cozinha que procura otimizar o processo de arrefecimento de produtos de pastelaria ou a descongelar massas de forma controlada, esta grelha é um complemento indispensável na mise en place diária.

Porquê Escolher Este Equipamento

A grelha de alumínio de 30 cm assegura uma distribuição uniforme do calor no forno de pizza, resultando em bases crocantes e homogéneas, um diferencial de qualidade que os clientes valorizam. O seu material resistente e a sua versatilidade para arrefecimento e descongelamento tornam-na uma ferramenta multifuncional essencial para otimizar o fluxo de trabalho em cozinhas profissionais com produção contínua.

Perguntas Frequentes

Pode esta grelha ser usada diretamente no forno de pizza?

Sim, esta grelha é fabricada em alumínio e é totalmente apta para uso em forno, garantindo a transferência de calor necessária para a confeção de pizzas.

Qual a vantagem de usar uma grelha para confeção de pizza?

A grelha permite uma circulação de ar superior em torno da massa, o que resulta numa base de pizza mais crocante e uniformemente cozida, evitando que fique mole ou encharcada.

Para além de pizzas, para que outros usos é útil esta grelha?

É muito útil como superfície para arrefecer bolos, tortas e outros produtos de pastelaria, permitindo que o ar circule livremente. Também pode ser usada para descongelar massas ou tartas de forma mais eficiente.

O material em alumínio é seguro para contacto com alimentos?

Sim, o alumínio é um material comumente utilizado em utensílios de cozinha e pastelaria, sendo seguro para contacto com alimentos quando utilizado nas condições recomendadas.

Esta grelha pode ser lavada na máquina de lavar loiça?

Não, esta grelha não é adequada para lavagem em máquina de lavar loiça. Recomenda-se a limpeza manual para preservar a integridade do material em alumínio e garantir a sua durabilidade.