

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 30 cm em Aço Inoxidável para Forno

Informacoes do Produto

SKU:	IB713830	Modelo:	713830
Marca:	IBILI	EAN:	8411922453928

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	IBILI
Modelo	713830

EAN

8411922453928

Descrição Resumida

Grelha para pizza de 30 cm em aço inoxidável, ideal para uma confeitação homogênea e estaladiça. Permite a circulação de ar para resultados perfeitos. Também útil para arrefecer e descongelar.

Descrição Completa

Obtenha uma confeitação homogênea e uma base crocante nas suas pizzas com esta grelha em aço inoxidável de 30 cm. Essencial para fornos de pizza, permite a circulação de ar para resultados perfeitos, sendo também versátil como base de arrefecimento para bolos ou para descongelar massas. Uma ferramenta simples, mas indispensável para qualquer cozinha profissional focada em pizza.

grelha para pizza — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável
Diâmetro	30 cm
Quantidade Mínima por Encomenda	6 unidades

Aplicações Profissionais

Ideal para pizzarias, restaurantes com forno de pizza e snack-bares que procuram garantir uma base de pizza perfeitamente cozida e crocante. A sua utilidade estende-se a pastelarias para arrefecer preparações e a cozinhas que necessitam de descongelar massas de forma eficiente e segura. O Chef de cozinha que gere um serviço de delivery de pizzas beneficia da consistência que este acessório proporciona.

Porquê Escolher Este Equipamento

Esta grelha de 30 cm, construída em aço inoxidável robusto, assegura uma durabilidade excepcional e fácil higienização, cumprindo as exigências de ambientes de produção intensiva. A sua estrutura permite uma ventilação otimizada, crucial para evitar bases moles e promover a crocância desejada em qualquer tipo de massa de pizza, diferenciando-se de soluções menos eficazes. Permite também uma gestão de tempo mais eficiente ao servir como superfície de arrefecimento ou pré-preparação.

Perguntas Frequentes

Qual o material desta grelha para pizza?

A grelha é fabricada em aço inoxidável de alta qualidade, garantindo resistência e facilidade de limpeza.

Qual a principal vantagem de usar esta grelha no forno de pizza?

A circulação de ar proporcionada pela grelha permite uma confeção mais homogénea e resulta numa base de pizza mais crocante.

Posso usar esta grelha para outros fins além de pizza?

Sim, é muito útil como base para arrefecer bolos, tortas ou para descongelar massas e outros alimentos de forma controlada.

Quantas unidades é necessário encomendar?

A quantidade mínima de encomenda para este artigo é de 6 unidades.

É fácil de limpar após o uso?

Sim, devido ao material em aço inoxidável, a limpeza é simples e pode ser feita manualmente ou em máquina de lavar loiça industrial, dependendo das normas de higiene do estabelecimento.