

# 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: 04/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Molde Pizza Alumínio 24 cm para Bases Crocantes

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	IB356124	<b>Modelo:</b>	356124
<b>Marca:</b>	IBILI	<b>EAN:</b>	8411922226249

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	IBILI
<b>Modelo</b>	356124
<b>EAN</b>	8411922226249

### Descricao Resumida

Molde de pizza em alumínio de 24 cm, ideal para cozinhas profissionais que procuram bases crocantes e cozedura uniforme. Durável e fácil de limpar.

## Descricao Completa

Obtenha pizzas com base perfeitamente crocante com o molde para pizza de 24 cm em alumínio Venus. Ideal para cozinhas profissionais e snack-bares que procuram garantir a textura perfeita em cada serviço, mesmo durante os períodos de maior movimento. Este acessório simples para forno de pizza assegura uma distribuição uniforme do calor, crucial para a confeção de pizzas de qualidade superior.

### molde pizza — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Alumínio
Diâmetro	24 cm
Quantidade Mínima de Encomenda	6 unidades

### Aplicações Profissionais

Ideal para pizzarias, snack-bares e roulotes que necessitam de garantir uma base de pizza consistentemente crocante. Para o Chef de cozinha em restaurantes de média dimensão que gere um elevado volume de pedidos, este molde assegura a qualidade e a rapidez necessárias para servir pizzas perfeitas durante o serviço contínuo.

### Porquê Escolher Este Equipamento

O molde de pizza Venus distingue-se pela sua construção em alumínio de alta qualidade, que garante uma excelente condutividade térmica e durabilidade. Diferencia-se de acessórios genéricos pela sua capacidade comprovada de proporcionar uma base de pizza uniformemente cozida e crocante, um fator crucial para a satisfação do cliente e para a reputação do estabelecimento.

### Perguntas Frequentes

### **Qual o material deste molde para pizza?**

O molde é fabricado em alumínio, garantindo uma ótima distribuição de calor para uma base de pizza crocante.

### **Qual o diâmetro deste molde para pizza?**

O diâmetro deste molde para pizza é de 24 cm, ideal para porções individuais ou pizzas de tamanho standard em estabelecimentos com espaço limitado.

### **Posso usar este molde em qualquer tipo de forno de pizza?**

Sim, este molde é concebido para ser utilizado em diversos tipos de fornos de pizza profissionais, assegurando a obtenção de uma base crocante.

### **Qual a quantidade mínima de compra para este molde?**

A quantidade mínima de encomenda para este molde de pizza é de 6 unidades, permitindo equipar cozinhas profissionais com um lote adequado.

### **Como este molde contribui para uma pizza mais crocante?**

O alumínio do molde distribui o calor de forma eficiente e uniforme por toda a base da pizza, promovendo uma confeção mais rápida e resultando numa textura visivelmente mais crocante e dourada.