

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



Molde para Pizza Alumínio 28 cm

Informacoes do Produto

SKU:	IB356928	Modelo:	356928
Marca:	IBILI	EAN:	8411922207897

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	IBILI
Modelo	356928
EAN	8411922207897

Descricao Resumida

Molde de pizza em alumínio com 28 cm de diâmetro, ideal para a confecção de pizzas com base uniforme em cozinhas profissionais. Distribuição de calor eficiente.

Descricao Completa

Este molde para pizza de 28 cm, fabricado em alumínio, é uma ferramenta essencial para a confecção de pizzas com base uniforme e bem cozida em ambientes profissionais de restauração.

Características Técnicas

Material	Alumínio
Diâmetro	28 cm
Tipo	Sem furos

Aplicações Profissionais

Pizzarias, restaurantes com serviço de take-away, snack-bares, cantinas escolares e empresariais, e até roulotés que confeccionam pizzas beneficiam da robustez e eficiência deste molde. É ideal para garantir uma base de pizza consistente e bem cozinhada, essencial para a qualidade final do produto.

Molde para Pizza — Principais Vantagens

- Distribuição de calor uniforme para uma cozedura homogénea da base.
- Construção em alumínio que confere durabilidade e resistência ao uso intensivo.
- Superfície lisa que facilita a remoção da pizza e a limpeza após utilização.
- Ideal para obter bases de pizza com uma textura mais macia e suculenta.
- Produto robusto e fiável para o dia a dia em cozinhas profissionais.

Qual é a principal vantagem de um molde de pizza sem furos?

Um molde sem furos retém melhor a humidade da massa, resultando numa base de pizza mais macia e suculenta. Também evita que ingredientes líquidos ou queijo escurram durante a cozedura.

?

Este molde é adequado para fornos de alta temperatura?

Sim, o alumínio é um material com boa condutividade térmica e resistência a altas temperaturas, tornando este molde adequado para a maioria dos fornos profissionais de pizza.

Como devo limpar este molde de pizza?

Recomenda-se a lavagem manual com água morna e detergente suave. Evite esfregões abrasivos para preservar a superfície do alumínio e garantir a sua durabilidade.

Este molde é antiaderente?

Este molde é fabricado em alumínio, que por si só não é antiaderente. Para evitar que a pizza cole, é aconselhável untar ligeiramente o molde ou usar papel vegetal.

Qual a durabilidade esperada para uso profissional?

Fabricado em alumínio robusto, este molde foi concebido para suportar o uso frequente e as exigências de uma cozinha profissional, oferecendo uma longa vida útil com os cuidados adequados.