

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 para Pizza Crocante 32 cm

Informacoes do Produto

SKU:	IB356132	Modelo:	356132
Marca:	IBILI	EAN:	8411922226324

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	IBILI
Modelo	356132
EAN	8411922226324

Descricao Resumida

Molde de 32 cm em alumínio, ideal para confeccionar pizzas com base crocante e cozinhado uniforme em ambientes profissionais. Essencial para pizzarias e restaurantes.

Descricao Completa

Obtenha pizzas com base perfeitamente crocante em qualquer cozinha profissional com o molde para pizza de 32 cm em alumínio. Ideal para garantir a textura desejada mesmo em equipamentos menos especializados, otimizando a confecção de pizzas em estabelecimentos com elevada rotação de serviço.

molde pizza crocante — Características Técnicas

Material	Alumínio
Diâmetro	32 cm
Quantidade Mínima de Encomenda	6 unidades

Aplicações Profissionais

Ideal para pizzarias, snack-bares e restaurantes com serviço contínuo que procuram garantir a crocância perfeita da base da pizza. O gestor de F&B de um hotel que planeia um evento informal pode igualmente beneficiar deste acessório para otimizar a produção em maior escala.

Porquê Escolher Este Equipamento

O molde em alumínio garante uma distribuição uniforme do calor, promovendo uma base de pizza uniformemente crocante em comparação com métodos menos eficazes. A durabilidade do material e a sua facilidade de limpeza tornam-no uma escolha económica e prática para cozinhas profissionais com elevada produção.

Perguntas Frequentes

Este molde pode ser usado em fornos de convecção?

Sim, o molde é adequado para utilização em fornos profissionais de convecção, ajudando a obter uma base mais crocante.

Qual a principal vantagem deste molde comparado com uma pedra de pizza?

A principal vantagem é a consistência na obtenção de uma base crocante, mesmo em fornos sem a distribuição de calor ideal de uma pedra, e a sua facilidade de manuseamento e limpeza em ambientes de produção rápida.

O material de alumínio interfere no sabor da pizza?

Não, o alumínio de grau alimentar utilizado não interfere no sabor da pizza, garantindo apenas uma melhor transferência de calor para uma confeitura otimizada.

É necessário encomendar múltiplas unidades?

Sim, a quantidade mínima de encomenda é de 6 unidades, ideal para estabelecimentos que necessitam de vários moldes para agilizar o serviço durante os picos de movimento.

Qual o diâmetro exato deste molde para pizza?

O diâmetro deste molde é de 32 centímetros, adequado para a maioria das pizzas individuais ou de tamanho standard servidas em restaurantes e snack-bars.