

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: 05/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Forma de Pizza 27cm em Aço Azul para Forno Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	HE617090	Modelo:	HE617090
Marca:	HENDI	EAN:	8711369617090

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE617090
EAN	8711369617090

Descricao Resumida

Forma de pizza profissional em aço azul, 269mm, resistente a 360°C para resultados perfeitos em cozinhas de alta intensidade.

Descrição Completa

Concebida para a exigência da cozinha profissional, esta bandeja de pizza com 269mm de diâmetro é forjada em chapa de aço azul de alta resistência. Ideal para alcançar a crocância perfeita da base, suporta temperaturas até 360°C e o ritmo contínuo de produção de qualquer pizzeria ou restaurante.

Forma para Pizza — Forma de pizza profissional — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Chapa de aço azul
Diâmetro	269 mm
Altura	22 mm
Peso Líquido	0,385 kg
Resistência à Temperatura	Até 360°C
Acabamento	Não revestido
Resistência	Pressão e uso intensivo
Manutenção Recomendada	Limpeza, secagem e lubrificação regulares
Incompatibilidade	Máquina de lavar loiça, micro-ondas

Aplicações Profissionais

Para o pizzaiolo que procura controlo total sobre a confeção, esta forma é indispensável em pizzarias de elevada rotação, restaurantes de cozinha italiana ou snack-bares com oferta de pizzas artesanais. A sua capacidade de suportar altas temperaturas e a robustez do aço azul garantem uma produção

eficiente e a qualidade desejada nas horas de ponta.

Porquê Escolher Este Equipamento

A durabilidade superior da chapa de aço azul e a capacidade de condução de calor desta forma de pizza de 269mm são cruciais para um desempenho consistente. Ao contrário de formas revestidas, o seu acabamento sem tratamento permite um aquecimento uniforme, essencial para crostas estaladiças e uma confeção mais autêntica, otimizando o tempo de cozedura e a eficiência no serviço.

Perguntas Frequentes

Qual a durabilidade esperada desta forma de pizza em aço azul??

Fabricada para uso intensivo, a sua resistência à pressão garante uma longa vida útil. A manutenção adequada com limpeza, secagem e lubrificação regulares é fundamental para maximizar a sua durabilidade e prevenir a corrosão.

Como devo limpar e manter esta forma de pizza??

Após cada utilização, limpe, seque e lubrifique a forma. É crucial evitar a máquina de lavar loiça, pois a chapa de aço azul não revestida pode corroer-se se não for devidamente tratada após a lavagem manual.

Esta forma é adequada para todos os tipos de fornos profissionais??

Sim, a forma é resistente até 360°C, tornando-a ideal para a maioria dos fornos de pizza profissionais que operam a altas temperaturas para cozeduras rápidas e eficazes.

Que tipo de resultados posso esperar na base da pizza com este material??

O aço azul, por ser não revestido e um excelente condutor de calor, promove uma transferência térmica superior, resultando numa base de pizza mais crocante e uniformemente cozida, características muito apreciadas em pizzas de qualidade.

Para que tipo de volume de produção esta forma de pizza é mais indicada??

Concebida para uso diário e intensivo, esta forma de 269mm de diâmetro é perfeita para pizzarias, take-aways ou restaurantes com um fluxo constante de pedidos, onde a robustez e a eficiência são prioritárias.