

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: 10/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Forma de Pizza ø328mm em Aço Azul para Cozedura Uniforme

Informacoes do Produto

SKU:	HE617304	Modelo:	HE617304
Marca:	HENDI	EAN:	8711369617304

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE617304
EAN	8711369617304

Descricao Resumida

Forma de pizza em aço azul ø328mm, concebida para uma distribuição de calor superior e cozedura uniforme, resultando em pizzas estaladiças.

Descricao Completa

Garantir uma base de pizza perfeitamente estaladiça e uma cozedura uniforme é crucial na cozinha profissional. Este tabuleiro de pizza de ø328mm em aço azul é otimizado para uma rápida e homogénea distribuição de calor, essencial para a qualidade consistente em picos de produção.

Forma de pizza aço azul — Características Técnicas

Material	Aço Azul
Diâmetro	328 mm
Altura	23 mm
Peso Líquido	0,55 kg

Aplicações Profissionais

Para o pizzaiolo de um restaurante com serviço contínuo ou o proprietário de um food truck que exige rapidez e qualidade, esta forma de pizza é um aliado indispensável. Ideal para pastelarias e snack-bares com ementas diversificadas que incluem pizzas, assegurando um acabamento profissional e uma gestão eficiente do forno de pizza em qualquer volume de confeção.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha deste tabuleiro de pizza em aço azul significa investir na eficiência e na qualidade do resultado final. O seu material robusto garante não só uma vida útil prolongada em ambientes de uso intensivo, mas também uma condutividade térmica superior que minimiza pontos quentes, resultando numa crosta consistentemente dourada e crocante. É uma ferramenta que otimiza o ciclo de confeção, permitindo que cada pizza saia do forno com a perfeição desejada.

Perguntas Frequentes

Como se garante a durabilidade da forma de pizza em aço azul??

A durabilidade da forma de pizza em aço azul é assegurada pela robustez do material e pela manutenção adequada. Evite o uso de utensílios metálicos abrasivos e temperaturas extremas, garantindo uma vida útil prolongada mesmo sob uso intensivo em cozinhas profissionais.

Este tabuleiro de pizza necessita de alguma preparação antes da primeira utilização??

Sim, é recomendável "curar" a forma antes do primeiro uso, aplicando uma fina camada de óleo vegetal e aquecendo-a no forno a uma temperatura moderada. Este processo cria uma camada antiaderente natural e melhora o desempenho da cozedura ao longo do tempo.

Qual o impacto do aço azul na confeção da pizza comparado com outros materiais??

O aço azul distingue-se pela sua capacidade superior de conduzir e reter o calor de forma uniforme, transferindo-o eficazmente para a base da pizza. Isto resulta numa cozedura mais rápida, numa crosta mais estaladiça e num controlo preciso da temperatura, características essenciais para a alta gastronomia.

É fácil limpar e manter esta forma de pizza para uso diário??

A limpeza desta forma de pizza é simples. Após o uso, limpe os resíduos com um pano ou escova e água quente, sem sabão para preservar a camada antiaderente natural. Seque completamente para evitar a ferrugem e aplique uma fina camada de óleo se necessário, garantindo a sua longevidade.

Este tamanho de forma é adequado para uma pizzeria com elevada rotação de clientes??

Uma forma de pizza com $\varnothing 328\text{mm}$ é versátil e adequada para a maioria dos serviços de restauração que servem pizzas individuais ou de tamanho médio. Permite uma rápida rotação no forno, ideal para gerir picos de produção em pizzarias, snack-bares e restaurantes com grande fluxo de clientes, mantendo a qualidade constante.