

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: 13/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Forma de Pizza Retangular Aço Azul 600x400x25mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE808276	Modelo:	N/D
Marca:	N/D	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Descricao Resumida

Forma de pizza retangular em aço azul de 600x400x25mm, ideal para cozedura uniforme e eficiente em cozinhas profissionais. Alta durabilidade para uso intensivo.

Descricao Completa

Esta forma de pizza retangular, fabricada em aço azul, garante uma distribuição uniforme do calor, essencial para uma cozedura consistente e resultados de alta qualidade em qualquer cozinha

profissional.

Forma de Pizza Retangular — Características Técnicas

Material	Aço azul
Formato	Retangular
Dimensões (CxLxA)	600 x 400 x 25 mm
Peso Líquido	1,773 kg

Aplicações Profissionais

Ideal para pizzarias, restaurantes com serviço de take-away, cantinas escolares e empresariais, e qualquer estabelecimento que necessite de cozer pizzas ou outros produtos de padaria e pastelaria em grandes formatos. A sua robustez torna-a adequada para uso intensivo em cozinhas de produção.

Forma de Pizza Retangular — Principais Vantagens

- **Cozedura Uniforme:** O aço azul assegura uma distribuição de calor consistente, evitando pontos quentes e frios para pizzas perfeitamente cozidas.
- **Durabilidade Elevada:** Construção robusta para resistir ao uso contínuo e às altas temperaturas das cozinhas profissionais.
- **Versatilidade:** Adequada não só para pizzas, mas também para focaccias, pão e outros produtos de forno que exijam uma base crocante.
- **Fácil Manutenção:** Superfície de aço azul que, com os cuidados adequados, mantém as suas propriedades antiaderentes e de cozedura.
- **Otimização do Espaço:** O formato retangular de 600x400mm permite otimizar o espaço no forno, cozinhando mais unidades de uma só vez.

Como devo preparar a forma antes do primeiro uso?

A forma de aço azul deve ser "curada" antes do primeiro uso. Lave-a com água quente e seque-a completamente. Em seguida, unte-a levemente com óleo vegetal e aqueça-a no forno a uma temperatura baixa (aprox. 150°C) por cerca de 30 minutos. Deixe arrefecer e limpe o excesso de óleo. ?

Esta forma é adequada para fornos de alta temperatura?

Sim, as formas de aço azul são projetadas para suportar as altas temperaturas típicas dos fornos profissionais, garantindo durabilidade e desempenho consistente.

Como devo limpar e manter a forma após o uso?

Após o uso, limpe a forma com um pano húmido ou uma esponja macia. Evite detergentes abrasivos e nunca a lave na máquina de lavar loiça, pois isso pode remover a camada protetora de aço azul e causar ferrugem. Seque-a imediatamente após a limpeza.

Posso usar esta forma para congelar massas de pizza?

Embora a forma seja resistente, o seu principal propósito é a cozedura. Para congelar massas, é recomendável usar recipientes específicos para congelação, e só depois transferir a massa para a forma para cozer.

Qual a diferença entre aço azul e alumínio para formas de pizza?

O aço azul é conhecido pela sua excelente condução e retenção de calor, proporcionando uma base mais crocante e uma cozedura uniforme. O alumínio é mais leve e aquece rapidamente, mas pode não reter o calor tão eficientemente quanto o aço azul, resultando em bases ligeiramente menos crocantes.