



Cook Book

FORZA STi
FORNO ULTRARRÁPIDO PARA PIZZAS

Prática



Além de qualidade e produtividade que o Forza STi proporciona para seu negócio, você pode aprimorar ainda mais seus resultados com o conhecimento sobre as ferramentas que o equipamento oferece.

Elaboramos este material repleto de orientações de programação do Forza STi, para os mais diversos tipos de preparações, que vão muito além das pizzas.

Com ele, você terá a completa dimensão das possibilidades que o Forza Sti oferece, para que você possa fornecer comida boa, de qualidade e sem desperdícios.

PRÁTICA

Orientações

Prévia



Tempo

Receita

Cada página conerá um alimento, sua programação de tempo, velocidade do ar, resistência e temperatura.

*Esperamos que esse material seja de grande utilidade para você.
Conte sempre conosco!*

**O tempo e temperatura poderão ser alterados conforme as características do produto sendo elas gramatura, recheio ou cobertura.*

Entendendo os Acessórios



DISCO PARA PIZZA 40 CM:

Garante acabamento perfeito na parte inferior dos produtos a tela de alumínio é utilizada para preparações de pizzas, esfirras, calzones entre outros.



PÁ PARA PIZZA:

Este acessório permite que você coloque e retire seus produtos com mais segurança, agilidade e conforto.



SUPORTE PARA ESPONJA:

Facilita o processo de higienização da cavidade interna e entre os vidros da porta.



PEN-DRIVE:

Utilizado para importação e exportação de suas receitas.



OPCIONAL:

PÉS NIVELADORES

Serve como apoio para elevação do Forza STi (Opcional)



USO RECOMENDADO:

OVEN CLEANER

Limpeza muito mais rápida e eficiente

OVEN PROTECTOR

Utilizado após a limpeza do forno criando uma camada de proteção

PRÁTICA



Pizza 40cm de Marguerita

2 min 30s



EM ANDAMENTO



Prática



Pizza 35cm de Calabresa

2 min 20s



EM ANDAMENTO



PRÁTICA



Pizza Pan Pepperoni

3 min 00s



EM ANDAMENTO



Prática



Esfirra aberta

1 min 50s



EM ANDAMENTO



Prática



Pidé

1 min 50s

EM ANDAMENTO

☰ ▶

Prática



 **Bruschetta**

0 min 30s

EM ANDAMENTO

☰ ▶

Prática



Pastel de Belém

5 min 00s




EM ANDAMENTO





Prática

 Cookies

2 min 30s



EM ANDAMENTO

Prática



Empanadas

4 min 00s



EM ANDAMENTO



Prática



Pão Sírio

1 min 30s



EM ANDAMENTO



Prática



Calzone

2 min 35s



EM ANDAMENTO




Prática





 Breadsticks

4 min 00s



EM ANDAMENTO

Canal Chef e Treinamentos

Nossa equipe de Gastronomia à sua disposição!

Com o **Canal Chef**, você tem um bate-papo com profissionais de gastronomia e recebe **dicas** e **sugestões** para usufruir ao máximo dos equipamentos Prática.

Esse canal oferece apoio operacional, sanando dúvidas do seu dia a dia, relacionadas à utilização dos equipamentos, higienização, **tempos de preparos**, temperaturas de cocção, **novas receitas**, entre outras.



A Prática dispõe de **Espaços de Relacionamento** espalhados por todo o Brasil e neles são realizados, de maneira frequente, **treinamentos operacionais** de todas as linhas de Fornos Combinados Prática. Para participar, basta acessar o site, selecionar o Espaço de Relacionamento e a data disponível e pronto!

Os treinamentos são Gratuitos e vitalícios.

Venha e traga sua equipe quantas vezes precisar!

 **(11) 2526-1208**

praticabr.com

PRÁTICA

praticabr.com



[praticabr.com / blog](http://praticabr.com/blog)



[/praticabr](https://www.instagram.com/praticabr)



+55 35 3449.1200