

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: 22/07/2026

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



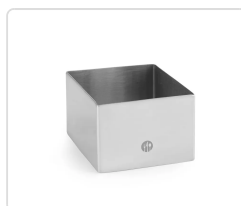
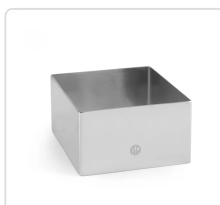
Acesso rapido
ao produto

Forma para Empratar Quadrada 80x80x45mm com Acessório de Empurrar

Informacoes do Produto

SKU:	HE512173	Modelo:	HE512173
Marca:	HENDI	EAN:	8711369512173

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE512173
EAN	8711369512173

Descricao Resumida

Forma quadrada de 80x80x45mm com acessório de empurrar, ideal para empratamento preciso e uniforme em cozinhas profissionais e pastelarias.

Descricao Completa

Esta forma quadrada de 80x80x45mm, acompanhada de um acessório de empurrar, é um utensílio essencial para chefs que procuram precisão e uniformidade no empratamento de sobremesas, entradas ou acompanhamentos em cozinhas profissionais.

forma quadrada inox — forma quadrada empratar — Forma Quadrada —
Características Técnicas

Propriedade	Valor
Dimensões (C x L x A)	80 x 80 x 45 mm
Peso Líquido	0,08 kg

Aplicações Profissionais

Este utensílio é ideal para restaurantes de cozinha de autor, hotéis com serviço de catering e eventos, pastelarias que criam sobremesas individuais, e qualquer estabelecimento que valorize a apresentação cuidada dos seus pratos. Perfeito para moldar arroz, purés, tártaros, terrinas ou sobremesas em porções uniformes, elevando a experiência gastronômica do cliente.

Forma para Empratar — Principais Vantagens

- Permite um empratamento preciso e uniforme de alimentos.
- Facilita a criação de apresentações visuais apelativas e profissionais.

- O acessório de empurrar garante uma desmoldagem fácil e sem danificar a estrutura do alimento.
- Ideal para controlar as porções, otimizando custos e consistência.
- Versátil para uso com uma vasta gama de alimentos, desde entradas a sobremesas.

Para que tipo de pratos é mais adequada esta forma?

Esta forma é ideal para moldar e empratar entradas, acompanhamentos, sobremesas e tártaros, garantindo porções uniformes e uma apresentação cuidada.

Qual o material desta forma?

Os dados técnicos fornecidos não especificam o material exato da forma. Contudo, utensílios deste tipo são geralmente fabricados em aço inoxidável para durabilidade e higiene.

É fácil de limpar e manter?

Sim, devido ao seu design simples e à ausência de recantos complexos, esta forma é fácil de limpar manualmente ou em máquina de lavar louça profissional, garantindo a higiene necessária.

Pode ser utilizada em forno ou congelador?

Embora não especificado, formas de empratar em metal são frequentemente adequadas para refrigeração e congelamento. Para uso em forno, é crucial confirmar o material para evitar danos ou libertação de substâncias.

É adequada para uso intensivo em cozinhas profissionais?

Sim, a robustez e a simplicidade de uso tornam esta forma adequada para o ritmo exigente de cozinhas profissionais, suportando a utilização diária para um empratamento consistente.