

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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



Hotelequip.pt

Forma para Bolo Retangular 180x80x60mm – Pastelaria Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	HE682104	Modelo:	HE682104
Marca:	HENDI	EAN:	8711369682104

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE682104
EAN	8711369682104

Descricao Resumida

Forma para bolo retangular de 180x80x60mm, ideal para pastelaria profissional. Garante uniformidade e resultados consistentes em qualquer cozinha.

Descricao Completa

Assegurar a confeção de bolos com formatos uniformes e precisos é fundamental em qualquer pastelaria de alta produção. Esta forma para bolo retangular, com dimensões de 180x80x60mm, é concebida para proporcionar resultados consistentes, otimizando o processo de mise en place e garantindo a padronização das suas criações.

forma bolo retangular — Forma para bolo — Características Técnicas

Tipo	Forma para Bolo
Formato	Retangular
Dimensões (LxPxA)	180 x 80 x 60 mm
Peso Líquido	0.11 kg

Aplicações Profissionais

Para o Chef de pastelaria que necessita de produzir tartes, bolos ou bases para sobremesas em volumes controlados, esta forma retangular é um utensílio indispensável. É igualmente adequada para pequenas padarias, cafés com confeção própria ou restaurantes que preparam as suas sobremesas internamente, garantindo uma apresentação uniforme e profissional em toda a ementa.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha desta forma retangular destaca-se pela sua capacidade de proporcionar consistência dimensional, crucial para o controlo de porções e para a estética final dos produtos de pastelaria. A sua construção robusta, inerente a um utensílio concebido para o desgaste diário de cozinhas profissionais, assegura durabilidade e facilidade de desmoldagem.

Perguntas Frequentes

Qual a melhor forma de limpar e manter esta forma para bolo??

A limpeza deve ser feita manualmente com água morna e detergente neutro, evitando produtos abrasivos que possam danificar a superfície. Recomenda-se secar imediatamente após a lavagem para prolongar a vida útil do utensílio.

Esta forma retangular é adequada para que tipo de preparações em pastelaria profissional??

Esta forma é ideal para confeccionar uma vasta gama de produtos, desde bolos, pão de ló, semifrios, terrines ou bases para tartes, permitindo uma apresentação retangular padronizada em buffets ou ementas.

Posso usar esta forma em fornos de alta temperatura comuns em cozinhas profissionais??

Sim, as formas para bolo profissionais são geralmente concebidas para suportar as temperaturas elevadas dos fornos de convecção e estáticos. Contudo, evite choques térmicos extremos para preservar a integridade do material.

Como posso garantir que os meus bolos não colam à forma??

Para evitar que os bolos colem, unte e polvilhe a forma com farinha antes de verter a massa. Alternativamente, pode forrar o fundo com papel vegetal, garantindo sempre que a forma esteja completamente seca.

Que volume de massa de bolo esta forma consegue comportar??

As dimensões de 180x80x60mm implicam um volume aproximado de 0,86 litros, o que é ideal para porções individuais ou para pequenas produções de bolos e bases de sobremesa, facilitando o controlo de custos e padronização.