

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 260x100x75mm para Pastelaria Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	HE682302	Modelo:	HE682302
Marca:	HENDI	EAN:	8711369682302

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE682302
EAN	8711369682302

Descricao Resumida

Forma para bolo retangular de 260x100x75mm, ideal para pastelaria profissional. Garante a confeção uniforme de bolos e doces em qualquer cozinha.

Descricao Completa

Uma ferramenta indispensável em qualquer área de pastelaria profissional, esta forma retangular com 260x100x75mm é concebida para garantir a confeção precisa e uniforme de bolos e tartes. Essencial para a rotina diária de qualquer chef pasteleiro, otimizando o processo de produção.

forma de bolo profissional — forma bolo retangular — Forma para Bolo Retangular — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Dimensões (CxLxA)	260 × 100 × 75 mm
Formato	Retangular
Peso Líquido	0,17 kg

Aplicações Profissionais

Para o pasteleiro ou chef de pastelaria que necessita de consistência na preparação de bolos e bases de tarte, esta forma é ideal. Perfeita para pastelarias artesanais, cafés com produção própria de doces ou serviços de catering que exigem formatos padronizados para apresentações eficazes.

Porquê Escolher Este Equipamento

A seleção desta forma retangular garante a uniformidade nas suas produções de pastelaria, um fator crítico para manter a qualidade e a apresentação visual dos produtos. O seu design simples, mas robusto, assegura durabilidade e facilita a desmoldagem, otimizando o tempo de preparação e aumentando a eficiência na sua cozinha.

Perguntas Frequentes

Como devo limpar e manter esta forma de bolo para prolongar a sua vida útil?

Para garantir a durabilidade da forma, recomenda-se a lavagem manual com água morna e detergente neutro após cada utilização. Evite esfregões abrasivos que possam danificar a superfície e certifique-se de que está completamente seca antes de guardar.

As dimensões de 260x100x75mm são adequadas para quais tipos de produção em pastelaria profissional?

Com 260mm de comprimento, 100mm de largura e 75mm de altura, esta forma é versátil para bolos pequenos a médios, pães-de-ló, bolos ingleses ou bases de sobremesas que necessitem de um formato retangular consistente, ideal para porções individuais ou para compor buffets.

Posso utilizar esta forma em qualquer tipo de forno profissional?

Sim, esta forma foi concebida para resistir às temperaturas comuns em fornos profissionais, sejam elétricos, a gás ou de convecção. A sua construção permite uma distribuição uniforme do calor para uma cozedura eficaz.

Qual o material de fabrico desta forma?

Embora o material específico não seja detalhado, as formas de pastelaria profissionais desta categoria são geralmente fabricadas em materiais como aço aluminizado ou aço inoxidável, garantindo durabilidade e condutividade térmica para resultados consistentes.

Esta forma é adequada para a produção em larga escala ou para uso pontual?

Devido ao seu tamanho padrão e design robusto, esta forma é adequada tanto para a produção diária em pastelarias e cafés, como para necessidades pontuais de catering ou eventos, oferecendo versatilidade e consistência independentemente do volume.