

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 rápido
ao produto



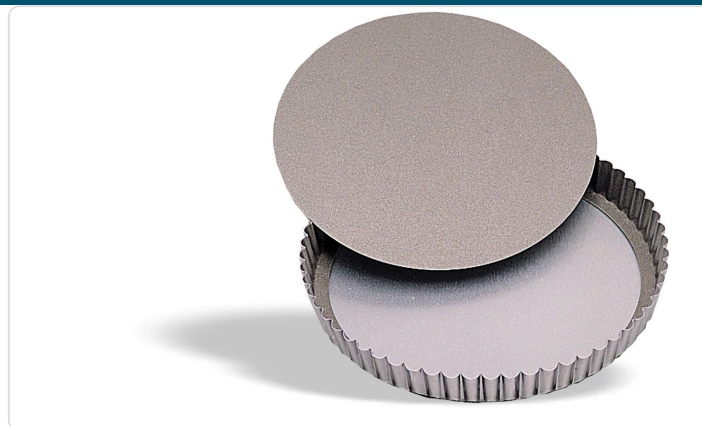
Hotelequip.pt

Forma Canelada para Tarte 12 cm com Fundo Amovível

Informacoes do Produto

SKU:	PJP711012	Modelo:	P711012
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661711128

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P711012
EAN	8421661711128
Cor	Cinzeno
Diâmetro	Até 20 cm
Material	Aço

Descricao Resumida

Forma canelada para tarte de 12 cm, em aço resistente com fundo amovível. Ideal para pastelaria profissional, garante cozedura uniforme e fácil desmoldagem. Limpeza simples.

Descricao Completa

Esta forma canelada para tarte de 12 cm, com fundo amovível, é fabricada em aço robusto para garantir uma confeção uniforme e resultados consistentes em pastelaria profissional.

molde tarte rizado — Forma Canelada — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Aço
Cor	Cinzento
Diâmetro	120 mm
Altura	20 mm
Peso	0.08 kg
Fundo	Amovível
Tipo	Canelado

Aplicações Profissionais

Ideal para pastelarias, padarias com secção de confeção, restaurantes com ementas de sobremesas variadas, e serviços de catering que necessitem de produzir tartes individuais, quiches ou mini cheesecakes. A sua dimensão de 12 cm é perfeita para porções individuais em cafés, snack-bares e estabelecimentos de hotelaria.

Forma Tarte — Principais Vantagens

A construção em aço robusto assegura durabilidade e resistência ao uso intensivo. O fundo amovível facilita a desmoldagem das tartes sem danificar a estrutura, otimizando o processo de produção. O aquecimento uniforme do material garante uma cozedura homogénea, resultando em produtos de pastelaria com acabamento profissional. A superfície lisa interior permite uma limpeza rápida e

eficiente.