

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.



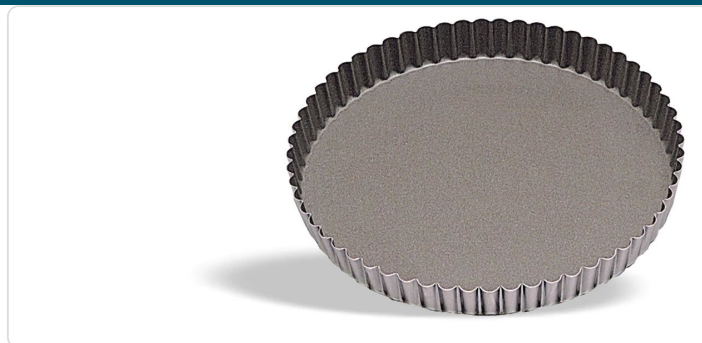
Acesso rápido
ao produto

Forma Canelada para Tarte 20 cm em Aço para Pastelaria Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	PJP710020	Modelo:	P710020
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661710206

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P710020
EAN	8421661710206
Cor	Cinzento
Diâmetro	Até 20 cm
Material	Aço

Descricao Resumida

Forma canelada de 20 cm em aço resistente para tartes e quiches. Garante aquecimento uniforme e fácil remoção, ideal para pastelarias e cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Esta forma canelada para tarte de 20 cm de diâmetro é fabricada em aço resistente, ideal para uso intensivo em cozinhas profissionais. Garante uma distribuição uniforme do calor para resultados de confeitão consistentes.

Forma Tarte — Características Técnicas

Material	Aço
Cor	Cinzento
Diâmetro	20 cm
Largura	20 cm
Profundidade	20 cm
Altura	2.5 cm
Peso	0.17 kg

Aplicações Profissionais

Esta forma canelada é ideal para pastelarias, padarias com secção de confeitão, restaurantes com ementas de sobremesas variadas, e serviços de catering. Perfeita para preparar tartes doces, quiches salgadas, ou outras criações de pastelaria que exijam um acabamento canelado e uniforme.

Forma Tarte — Principais Vantagens

- Construção em aço robusto para durabilidade e resistência ao uso contínuo.
- Garante aquecimento uniforme, resultando em bases de tarte e quiches perfeitamente cozidas.
- Superfície interior lisa que facilita a remoção do produto final e simplifica a limpeza.
- Design canelado que confere um acabamento profissional e estético às suas criações.

Esta forma pode ser utilizada para quiches salgadas?

?

Sim, a forma canelada é versátil e adequada tanto para tartes doces como para quiches salgadas, garantindo sempre um acabamento profissional.

Qual a melhor forma de limpar este molde após o uso?

Devido à sua superfície lisa, a limpeza é simples. Recomenda-se lavar à mão com água morna e detergente suave, e secar bem para evitar a corrosão.

O material é antiaderente?

Embora a superfície seja lisa para facilitar a remoção, não é um revestimento antiaderente. Recomenda-se untar e polvilhar com farinha, ou usar papel vegetal, conforme a receita.

Posso usar esta forma em fornos de alta temperatura?

Sim, o aço é um material resistente a altas temperaturas, tornando esta forma adequada para a maioria dos fornos profissionais utilizados em pastelaria e restauração.

Qual a durabilidade esperada deste produto em ambiente profissional?

Fabricada em aço robusto, esta forma foi concebida para resistir ao uso intensivo diário em cozinhas profissionais, oferecendo uma longa vida útil com os devidos cuidados.