

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 para Madeleines 20 Cavidades Aço 395x125mm

Informacoes do Produto

SKU:	PJP707039	Modelo:	P707039
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661707398

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P707039
EAN	8421661707398
Cor	Cinzento
Material	Aço

Descricao Resumida

Forma profissional em aço para madeleines, com 20 cavidades de 4.5 cm. Garante aquecimento uniforme e fácil desmoldagem, ideal para pastelarias e cozinhas.

Descricao Completa

Esta forma profissional em aço, com 395x125mm, permite a confeção simultânea de até 20 madeleines. É uma ferramenta robusta e essencial para pastelarias e cozinhas que procuram eficiência e resultados consistentes.

Forma para Madalenas Pequenas — Forma Madeleines — Características Técnicas

Material	Aço
Cor	Cinzento
Largura	125 mm
Profundidade	395 mm
Altura	15 mm
Peso	0.22 kg
Capacidade	20 madeleines (2 filas de 10)

Aplicações Profissionais

Esta forma é adequada para pastelarias, cafés com confeção própria, hotéis, serviços de catering e restaurantes que oferecem sobremesas caseiras. Ideal para a produção em volume de madeleines para ementas diárias ou eventos especiais.

Forma Madeleines — Principais Vantagens

- Construção em aço robusto para durabilidade e resistência ao uso intensivo.
- Distribuição uniforme do calor, garantindo madeleines perfeitamente cozidas e douradas.
- Superfície lisa que facilita a desmoldagem e a limpeza após cada utilização.
- Capacidade para 20 madeleines, otimizando o tempo de produção.

De que material é feita esta forma de madeleines?

?

Esta forma é fabricada em aço de alta qualidade, garantindo durabilidade, resistência e uma excelente condução de calor para resultados de confeitaria consistentes.

Como devo limpar a forma após a utilização?

A superfície lisa do aço facilita a limpeza. Recomenda-se a lavagem manual com água morna e detergente suave, evitando produtos abrasivos para preservar o material.

Quantas madeleines consigo confeccionar de uma só vez?

Esta forma possui 20 cavidades, permitindo a confeitaria de 20 madeleines simultaneamente, o que otimiza o tempo de produção em ambientes profissionais.

Quais são as dimensões exatas desta forma?

As dimensões da forma são 395 mm de profundidade, 125 mm de largura e 15 mm de altura, tornando-a compacta e eficiente para a maioria dos fornos profissionais.

Posso utilizar esta forma em qualquer tipo de forno?

Sim, esta forma de aço é projetada para ser utilizada em fornos profissionais, suportando as temperaturas necessárias para a confeitaria de madeleines.