

Ficha Tecnica

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

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 23/06/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Forma de Cupcake Profissional ø70x68mm com Aro Enrolado

Informacoes do Produto

SKU:	HE689608	Modelo:	HE689608
Marca:	HENDI	EAN:	8711369689608

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE689608

EAN

8711369689608

Descrição Resumida

Forma individual profissional para cupcakes e muffins, com aro enrolado, ø70x(H)68mm. Essencial para pastelarias e cozinhas com produção de doces.

Descrição Completa

Com um design robusto e aro enrolado, esta forma individual de 70mm de diâmetro e 68mm de altura é ideal para confeccionar cupcakes e muffins com consistência perfeita. É um utensílio indispensável para a produção ágil em pastelarias e cozinhas profissionais.

**forma cupcake aro enrolado — forma cupcake profissional — forma cupcake —
Forma de cupcake profissional — Características Técnicas**

Propriedade	Valor
Diâmetro	70 mm
Altura	68 mm
Peso Líquido	0,03 kg

Aplicações Profissionais

Para o Chef de pastelaria que necessita de padronizar a produção de cupcakes para buffets de pequeno-almoço ou vitrines de exposição. Ideal para proprietários de cafés com confeção própria, food trucks e snack-bares que procuram otimizar a oferta de doces e sobremesas individuais.

Porquê Escolher Este Equipamento

A forma de cupcake profissional com aro enrolado distingue-se pela sua construção pensada para a durabilidade e segurança no manuseamento intensivo diário. Este detalhe evita deformações e facilita a limpeza, assegurando a higiene e a longevidade do utensílio, crucial para manter os padrões de qualidade e eficiência da sua operação.

Perguntas Frequentes

Como garantir a correta limpeza e manutenção da forma de cupcake?

A forma deve ser lavada manualmente com água morna e detergente neutro após cada utilização, secando de imediato para evitar manchas. O aro enrolado, embora robusto, beneficia de uma inspeção regular para assegurar que não há resíduos acumulados.

Esta forma é adequada para uso intensivo em produções de grande volume?

Sim, o seu design robusto com aro enrolado foi concebido para resistir ao uso frequente em ambientes profissionais, tornando-a uma solução fiável para pastelarias e cantinas com produção contínua de doces.

Posso utilizar esta forma para diferentes tipos de massas, além de cupcakes?

Absolutamente. A forma é versátil e pode ser utilizada para confeccionar muffins, queques, pudins individuais ou pequenas porções de empadas, oferecendo flexibilidade na sua ementa de sobremesas e salgados.

Qual a durabilidade esperada deste utensílio em ambiente profissional?

Com os devidos cuidados de limpeza e armazenamento, a forma de cupcake com aro enrolado é construída para ter uma longa vida útil em cozinhas profissionais. A sua robustez minimiza o desgaste face a opções mais frágeis.

Existe alguma dica para desmoldar os cupcakes sem quebrar?

Para desmoldar com facilidade, é recomendável untar e enfarinhar a forma antes de adicionar a massa, ou utilizar forminhas de papel descartáveis. Após cozer, deixe arrefecer ligeiramente antes de tentar retirar o cupcake.