

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: 05/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Forma para Cupcake Profissional Ø70x68mm - Aro Liso

Informacoes do Produto

SKU:	HE689806	Modelo:	HE689806
Marca:	HENDI	EAN:	8711369689806

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE689806

EAN

8711369689806

Descrição Resumida

Forma para cupcake profissional com aro liso, ideal para pastelarias e cafés. Garante cozedura uniforme e padronização, com $\varnothing 70 \times (H) 68 \text{mm}$.

Descrição Completa

Esta forma individual para cupcake, com $\varnothing 70 \text{mm}$ de diâmetro e 68mm de altura, é um utensílio essencial para a pastelaria profissional. Com o seu aro liso, garante uma cozedura uniforme e a padronização de bolinhos e muffins, otimizando a produção em qualquer cozinha.

forma cupcake aro liso — forma cupcake profissional — Características Técnicas

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

Aplicações Profissionais

Para o Chef pasteleiro de cafés e pastelarias que procuram padronização e eficiência na produção diária de bolinhos e muffins. Ideal para equipar cantinas escolares e empresariais, ou para serviços de catering que exigem consistência e qualidade na confeção de sobremesas e lanches.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha desta forma de cupcake distingue-se pela sua capacidade de garantir uniformidade na cozedura, um fator crítico para a apresentação e sabor. O aro liso facilita a desmoldagem e a manutenção, contribuindo para uma operação diária mais fluida e para a consistência da ementa de pastelaria. É um investimento simples mas eficaz na otimização da sua produção.

Perguntas Frequentes

Como garantir a longevidade da forma?

Para prolongar a vida útil, recomenda-se a lavagem manual com detergente neutro e secagem imediata. Evitar esfregões abrasivos que possam danificar a superfície da forma.

Qual o material desta forma de cupcake?

Embora o material específico não esteja detalhado nos dados fornecidos, por se tratar de um utensílio concebido para uso profissional, é construído para resistir a altas temperaturas e à frequência de utilização exigida na pastelaria.

Esta forma é adequada para que tipo de produções além de cupcakes?

Devido ao seu diâmetro de 70mm e altura de 68mm, esta forma é versátil para a confeitura de muffins, pequenos bolos individuais ou outras sobremesas de porção única que requeiram um formato cilíndrico preciso.

Como posso assegurar que os meus bolinhos não colam à forma?

Para evitar que os bolinhos adiram à forma, recomenda-se untar e polvilhar a forma com farinha antes de verter a massa, ou utilizar forminhas de papel descartáveis específicas para cupcakes, que se encaixam perfeitamente neste molde.

Quantas formas devo adquirir para um negócio de pequena ou média dimensão?

Para um café ou pastelaria com produção diária, a quantidade ideal de formas de cupcake depende do volume de vendas previsto e da capacidade do forno. Sugere-se adquirir um número que permita a cozedura em lotes eficientes, minimizando tempos de espera.