

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



Hotelequip.pt

Base para Fondant Quadrada 30x30 cm em Papel Corrugado

Informacoes do Produto

SKU:	IB787130	Modelo:	787130
Marca:	IBILI	EAN:	8411922087680

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	IBILI
Modelo	787130
EAN	8411922087680

Descricao Resumida

Base quadrada de 30x30 cm em papel corrugado, perfeita para suportar e apresentar bolos decorados com fondant, garantindo estabilidade e higiene.

Descricao Completa

Suporte essencial para a confeção de bolos com fondant, estas bases quadradas de 30x30 cm garantem estabilidade e facilidade de manuseamento durante todo o processo de decoração. Ideais para pastelarias e cozinhas profissionais que lidam com encomendas personalizadas e produções intensivas, facilitam a montagem e o transporte de criações delicadas.

bases para fondant — Características Técnicas

Material	Papel Corrugado
Dimensões	30x30 cm
Quantidade Mínima de Pedido	6 unidades

Aplicações Profissionais

Para o pasteleiro que necessita de uma base firme e prática para bolos decorados, estas bases de papel corrugado de 30x30 cm são ideais. Garantem a integridade estrutural de bolos com fondant em estabelecimentos como pastelarias, padarias com serviço de confeitaria ou até mesmo em cozinhas de hotéis que preparam sobremesas personalizadas.

Porquê Escolher Este Equipamento

A robustez do papel corrugado destas bases de 30x30 cm confere a segurança necessária para transportar e apresentar bolos decorados sem risco de deformação. A sua superfície de 30x30 cm acomoda a maioria dos bolos de tamanho standard, sendo uma solução económica e eficiente para o dia-a-dia de uma cozinha profissional.

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem destas bases para fondant?

?

A principal vantagem é a sua capacidade de fornecer uma base estrutural estável para bolos com fondant, facilitando a decoração e o transporte.

Estas bases são reutilizáveis?

Não, estas bases são fabricadas em papel corrugado e são concebidas para uso único em ambientes profissionais, garantindo higiene e praticidade.

Qual a quantidade mínima de pedido para estas bases?

A quantidade mínima de pedido para estas bases é de 6 unidades, permitindo a aquisição em lotes adequados para estabelecimentos comerciais.

De que material são feitas estas bases de 30x30 cm?

Estas bases são fabricadas em papel corrugado, um material robusto e leve que oferece excelente suporte para bolos.

Estas bases são adequadas para bolos de múltiplos andares?

Para bolos de múltiplos andares, recomenda-se sempre a avaliação da estrutura e peso total, podendo ser necessário reforçar a base ou utilizar materiais mais específicos dependendo da complexidade do bolo.