

# 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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.*



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Forma para Pudim Individual em Alumínio 9 cm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	IB140809	<b>Modelo:</b>	140809
<b>Marca:</b>	IBILI	<b>EAN:</b>	8411922115093

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	IBILI
<b>Modelo</b>	140809
<b>EAN</b>	8411922115093

### Descricao Resumida

Forma de alumínio de 9 cm para pudins individuais. Ideal para pastelarias e restaurantes que procuram consistência e durabilidade na confeitura de sobremesas.

## Descrição Completa

A forma para pudim individual em alumínio de 9 cm é essencial para cozinhas profissionais que procuram consistência e eficiência na confeitura de sobremesas. Concebida para garantir uma distribuição uniforme do calor, permite resultados perfeitos e padronizados, otimizando o tempo de preparação e serviço em operações de alto volume.

### Forma para pudim individual — Características Técnicas

<b>Material</b>	Alumínio
<b>Diâmetro</b>	9 cm
<b>Quantidade Mínima de Encomenda</b>	24 unidades

### Aplicações Profissionais

Este utensílio é ideal para o Chef de pastelaria que necessita de produzir pudins e sobremesas individuais em grande quantidade, mantendo a qualidade e o aspeto visual. É perfeito para restaurantes de cozinha tradicional, onde a sobremesa caseira é um ponto forte, bem como para empresas de catering e cantinas que servem um elevado número de refeições diárias, garantindo a mise en place eficiente de várias porções.

### Porquê Escolher Este Equipamento

A robustez do alumínio confere a esta forma uma durabilidade superior face a alternativas de menor qualidade, resistindo ao uso contínuo em ambientes de produção intensiva. A sua superfície lisa e a capacidade de condução térmica do material asseguram que cada pudim é cozinhado uniformemente e desenformado com facilidade, minimizando perdas e otimizando o rendimento da sua cozinha.

### Perguntas Frequentes

### **Como garantir que o pudim não cola a esta forma?**

Recomendamos untar ligeiramente a forma com manteiga e polvilhar com açúcar antes de verter a mistura, mesmo sendo de alumínio, para facilitar o desenformar e preservar a integridade da sobremesa.

### **Este material de alumínio é durável para uso em cozinhas profissionais?**

Sim, o alumínio é conhecido pela sua durabilidade e resistência à corrosão, sendo uma escolha comum para utensílios de pastelaria de uso frequente em ambientes de restauração e pastelaria.

### **Posso utilizar esta forma para outros tipos de sobremesas além de pudins?**

Absolutamente. A forma individual de 9 cm é versátil e pode ser usada para confeccionar uma variedade de sobremesas como semifrios, gelatinas, pequenas terrinas ou bolos individuais, adaptando-se às necessidades da sua ementa.

### **Qual o benefício de adquirir estas formas com uma quantidade mínima de 24 unidades?**

A compra em packs de 24 unidades é ideal para cozinhas com alta produção, permitindo padronizar o processo de confeção e ter sempre formas disponíveis, garantindo que consegue responder a picos de procura sem interrupções.

### **A limpeza destas formas requer cuidados especiais?**

Para manter a forma em ótimo estado e prolongar a sua vida útil, recomenda-se a lavagem manual com água morna e detergente suave. Evitar produtos abrasivos ajuda a preservar a superfície do alumínio e a sua capacidade antiaderente natural.