

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 rapido
ao produto

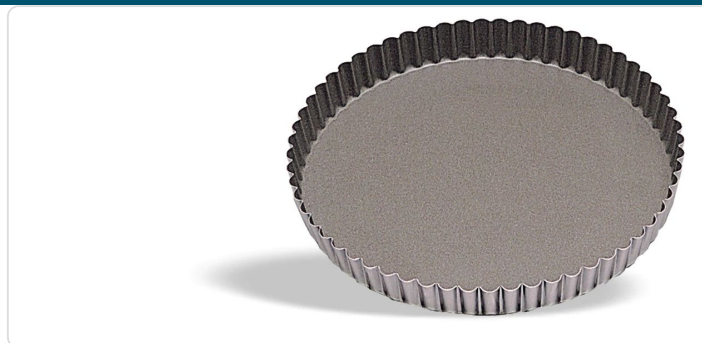


Molde para Tarte Canelado 28 cm em Aço

Informacoes do Produto

SKU:	PJP710028	Modelo:	P710028
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661710282

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P710028
EAN	8421661710282
Cor	Cinzento
Diâmetro	21–30 cm
Material	Aço

Descricao Resumida

Molde para tarte canelado de 28 cm em aço robusto, ideal para pastelaria profissional. Garante aquecimento uniforme, fácil desmoldagem e limpeza. Perfeito para tartes e quiches.

Descricao Completa

Este molde para tarte canelado de 28 cm de diâmetro é fabricado em aço robusto, assegurando uma distribuição uniforme do calor para resultados de confeção consistentes em pastelaria profissional.

molde tarte rizado — Molde para Tarte — Características Técnicas

Material	Aço
Cor	Cinzentos
Diâmetro	28 cm
Altura	3 cm
Peso	0.31 kg
Unidades por Embalagem	36

Aplicações Profissionais

Ideal para pastelarias, cafés com confeção própria, restaurantes com ementas de sobremesas variadas e serviços de catering que necessitam de produzir tartes, quiches e outros produtos de forno com acabamento canelado e profissional.

Molde para Tarte — Principais Vantagens

A construção em aço robusto garante durabilidade e uma distribuição térmica homogénea, essencial para cozeduras perfeitas. O seu interior liso facilita a desmoldagem dos produtos e simplifica a limpeza após utilização. A versatilidade permite a confeção de uma vasta gama de produtos, desde tartes doces e salgadas a quiches e mini cheesecakes, sempre com um acabamento canelado distintivo e profissional.

Perguntas Frequentes

Qual o material deste molde para tarte?

O molde é fabricado em aço de alta qualidade, garantindo robustez e uma excelente condução de calor para cozeduras uniformes.

Este molde é adequado para que tipo de preparações?

É ideal para a confeção de tartes doces e salgadas, quiches, empadas e outros produtos de pastelaria que beneficiem de um acabamento canelado.

Como garantir que os produtos não colam ao molde?

Para evitar que os produtos colam, recomenda-se untar e enfarinhar o molde antes de cada utilização, ou usar papel vegetal no fundo.

Qual a melhor forma de limpar e manter o molde?

Após a utilização, lave o molde com água morna e detergente neutro, seque-o bem para evitar oxidação e guarde-o num local seco.

É possível utilizar este molde em fornos de alta temperatura?

Sim, o molde em aço é resistente a altas temperaturas, sendo perfeitamente adequado para utilização em fornos profissionais.