

# 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



Hotelequip.pt

## Molde Redondo para Pastelaria 24 cm em Aço

### Informacoes do Produto

|        |           |         |               |
|--------|-----------|---------|---------------|
| SKU:   | PJP703024 | Modelo: | P703024       |
| Marca: | Pujadas   | EAN:    | 8421661703246 |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|          |               |
|----------|---------------|
| Marca    | Pujadas       |
| Modelo   | P703024       |
| EAN      | 8421661703246 |
| Cor      | Cinzentos     |
| Diâmetro | 21-30 cm      |
| Material | Aço           |

### Descricao Resumida

Molde redondo profissional de 24 cm em aço resistente, ideal para pastelaria e cozinhas profissionais. Garante cozedura uniforme e é fácil de limpar para uso diário.

### Descricao Completa

Este molde redondo para pastelaria de 24 cm é fabricado em aço resistente, ideal para uso intensivo em cozinhas profissionais. Garante uma distribuição de calor uniforme, essencial para a confeção de bolos e tartes com resultados consistentes.

### Molde Bolo Redondo Aço 24 cm — molde redondo 24 cm — Molde Pastelaria — Características Técnicas

|              |          |
|--------------|----------|
| Material     | Aço      |
| Cor          | Cinzento |
| Diâmetro     | 24 cm    |
| Largura      | 24.5 cm  |
| Profundidade | 24.5 cm  |
| Altura       | 5 cm     |
| Peso         | 0.27 kg  |

### Aplicações Profissionais

Este molde é uma ferramenta indispensável para pastelarias, padarias, cafés com confeção própria, restaurantes que servem sobremesas caseiras, e serviços de catering. É ideal para a preparação de bolos, tartes, quiches e outras iguarias que exijam uma forma redonda e cozedura uniforme, adaptando-se a produções de pequena a média escala.

### Molde Redondo — Principais Vantagens

- Durabilidade Superior:** Fabricado em aço robusto, este molde resiste ao uso contínuo e às exigências de uma cozinha profissional, garantindo uma longa vida útil.
- Cozedura Uniforme:** O material e design promovem uma distribuição de calor homogénea, resultando em bolos e tartes perfeitamente cozidos, sem pontos crus ou queimados.

- **Manuseamento Seguro:** A sua estrutura oferece um manuseamento firme, facilitando o transporte e a viragem dos preparados.
- **Limpeza Simplificada:** O interior liso do molde permite uma limpeza rápida e eficiente, otimizando o tempo na cozinha.

#### Qual o material deste molde?

Este molde é fabricado em aço resistente, garantindo durabilidade e desempenho em ambientes de cozinha profissional.

#### É adequado para que tipo de preparações?

É ideal para a confeção de bolos, tartes, quiches e outras preparações que requerem uma forma redonda e cozedura no forno.

#### Este molde pode ser lavado na máquina de lavar louça?

Sim, o interior liso do molde facilita a limpeza e pode ser lavado na máquina de lavar louça profissional para maior conveniência.

#### Qual o diâmetro exato do molde?

O molde possui um diâmetro de 24 cm, sendo adequado para porções individuais ou para bolos de tamanho médio.

#### Este molde garante uma cozedura uniforme?

Sim, a sua construção em aço foi projetada para distribuir o calor de forma homogénea, assegurando que os seus preparados cozam por igual.