

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 rápido
ao produto

Molde Tartelete Redondo Liso 10 cm para Pastelaria Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	PJP721010	Modelo:	P721010
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661721103

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P721010
EAN	8421661721103
Cor	Cinzento
Diâmetro	Até 20 cm
Material	Aço

Descricao Resumida

Molde redondo liso de 10 cm em aço para tarteletes e quiches. Ideal para pastelarias e restaurantes, garante cozedura uniforme e fácil desenformagem. Durável e versátil.

Descricao Completa

Este molde redondo liso de 10 cm é fabricado em aço resistente, ideal para a confeção de tarteletes e quiches em ambientes de pastelaria profissional. Garante uma distribuição uniforme do calor para resultados consistentes.

molde tarte lisa — Molde Tartelete — Características Técnicas

Material	Aço
Cor	Cinzento
Diâmetro	10 cm
Altura	1 cm
Peso	0.04 kg

Aplicações Profissionais

Essencial para pastelarias, padarias com secção de confeção, restaurantes com sobremesas caseiras, hotéis e serviços de catering. Perfeito para a criação de tarteletes doces ou salgadas, quiches individuais e mini-tartes em cozinhas profissionais.

Molde Tartelete — Principais Vantagens

- Construção em aço robusto para durabilidade e uso intensivo.
- Distribuição homogénea do calor para uma cozedura uniforme.
- Superfície lisa que facilita a desenformagem e a limpeza.
- Versatilidade para diversas preparações de pastelaria e salgados.

Qual o material deste molde e quais as suas vantagens?

Este molde é fabricado em aço, um material conhecido pela sua robustez e capacidade de distribuir o calor de forma uniforme, garantindo uma cozedura consistente e prolongando a vida

útil do utensílio em ambientes profissionais.

Este molde é adequado para tarteletes doces e salgadas?

Sim, o design liso e o material em aço tornam-no versátil para a confeção de uma vasta gama de tarteletes, desde as doces com frutas ou cremes, até quiches e tarteletes salgadas para entradas ou acompanhamentos.

Como é feita a limpeza e manutenção deste molde?

A superfície lisa do molde em aço facilita a limpeza. Recomenda-se lavar à mão com água morna e detergente suave, secando de imediato para evitar a oxidação e manter as suas propriedades antiaderentes.

Qual o diâmetro e altura exatos deste molde?

Este molde possui um diâmetro de 10 cm e uma altura de 1 cm, dimensões ideais para a criação de porções individuais de tarteletes ou mini-quiches, perfeitas para serviço de catering ou pastelaria.

Posso usar este molde em fornos de alta temperatura?

Sim, o aço é um material resistente a altas temperaturas, tornando este molde adequado para uso em fornos profissionais, garantindo a estabilidade e a integridade do produto durante o processo de cozedura.