

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

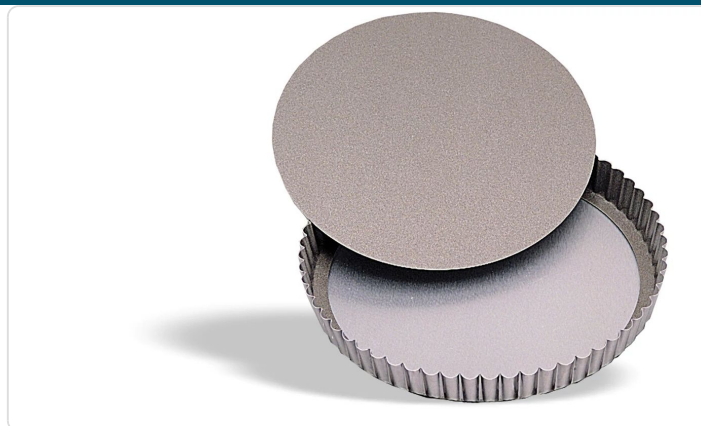


Molde para Tarte Canelado 28 cm com Fundo Desmontável

Informacoes do Produto

SKU:	PJP711028	Modelo:	P711028
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661711289

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P711028
EAN	8421661711289
Cor	Cinzento
Diâmetro	21–30 cm
Material	Aço

Descricao Resumida

Molde de tarte em aço com 28 cm de diâmetro, fundo desmontável e lados canelados. Ideal para tartes, quiches e bolos com acabamento profissional.

Descricao Completa

Este molde para tarte de 28 cm de diâmetro, fabricado em aço resistente, é ideal para a confeção de tartes, quiches e bolos com acabamento profissional e remoção facilitada.

molde tarte rizado — molde tarta rizado — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Aço
Cor	Cinzento
Largura	280 mm
Profundidade	280 mm
Altura	30 mm
Diâmetro	280 mm
Peso	0.35 kg

Aplicações Profissionais

Este molde é uma ferramenta essencial em pastelarias, padarias, restaurantes de cozinha tradicional portuguesa e moderna, e serviços de catering. É adequado para a produção de tartes de fruta, quiches, empadas e outros produtos de pastelaria, garantindo um acabamento estético e uma apresentação impecável em qualquer ementa.

Molde para Tarte — Principais Vantagens

- Fundo Desmontável:** Facilita a remoção da tarte ou quiche sem danificar a sua estrutura, ideal para preparações delicadas.
- Lados Canelados:** Proporcionam um acabamento estético e profissional, valorizando a apresentação final do produto.

- **Construção em Aço:** Garante durabilidade e robustez para uso intensivo em cozinhas profissionais, além de uma distribuição uniforme do calor para cozedura homogénea.
- **Versatilidade:** Adequado para uma vasta gama de preparações doces e salgadas, desde tartes de fruta a quiches e empadas.

Qual a principal vantagem do fundo desmontável neste molde?

O fundo desmontável permite retirar a tarte ou quiche do molde de forma suave e sem danificar a sua estrutura, ideal para preparações delicadas e para uma apresentação impecável.

Este molde de 28 cm é adequado para que tipo de preparações?

É versátil para uma vasta gama de preparações, incluindo tartes doces (fruta, chocolate), quiches salgadas, empadas e outros bolos que beneficiem de um acabamento canelado e fundo removível.

Qual o material de fabrico e quais as suas características?

O molde é fabricado em aço resistente, o que lhe confere durabilidade e robustez para uso profissional. O aço também assegura uma distribuição uniforme do calor para uma cozedura homogénea.

Como posso garantir que a tarte não cola ao molde?

Recomenda-se untar e polvilhar o molde com farinha antes de adicionar a massa. O fundo desmontável também minimiza o risco de a tarte colar durante a remoção.

Este molde é fácil de limpar após a utilização?

Sim, devido ao seu material em aço e ao fundo desmontável, a limpeza é facilitada. Recomenda-se lavar à mão com água morna e detergente suave, secando bem de seguida para preservar o material.