

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 Bolo Retangular Aço Inoxidável 250x145x80 mm

Informacoes do Produto

SKU:	PJP784025	Modelo:	P784025
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661784252

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P784025
EAN	8421661784252
Material	Inox
Cor	Metálico

Descricao Resumida

Molde retangular em aço inoxidável para bolos e pães, com 250x145x80 mm. Garante aquecimento uniforme, fácil desmoldagem e limpeza rápida.

Descricao Completa

Este molde retangular em aço inoxidável é uma ferramenta essencial para a confeção de bolos e pães em qualquer cozinha profissional. O seu design robusto e material de alta qualidade garantem durabilidade e um desempenho consistente.

molde cake inox — molde bolo inox — Molde para Bolo — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável
Cor	Metálico
Largura	145 mm
Profundidade	250 mm
Altura	80 mm
Peso	0.28 kg

Aplicações Profissionais

Este molde é ideal para pastelarias, padarias, hotéis com serviço de confeção própria, cantinas escolares ou empresariais, e restaurantes que oferecem sobremesas caseiras ou pão fresco. A sua versatilidade permite a confeção de uma vasta gama de produtos, desde bolos retangulares a pães de forma e terrinas.

Molde para Bolo — Principais Vantagens

- Construção robusta em aço inoxidável para longa durabilidade em ambientes de cozinha exigentes.
- Distribuição uniforme do calor, assegurando uma cozedura homogénea dos produtos.
- Superfície interior lisa que facilita a desmoldagem e simplifica a limpeza após utilização.
- Bordo prático para um manuseamento seguro e confortável, mesmo com luvas.
- Versatilidade para a confeção de diversos produtos de pastelaria e padaria.

Qual a principal vantagem do aço inoxidável neste molde?

O aço inoxidável confere ao molde uma durabilidade excepcional, resistência à corrosão e um aquecimento uniforme, garantindo resultados consistentes e uma longa vida útil do produto.

Este molde é adequado para pão?

Sim, o seu formato retangular e a capacidade de aquecimento uniforme tornam-no ideal para a confeção de pães de forma e outros produtos de padaria.

Como se processa a limpeza deste molde?

Graças à sua superfície interior lisa e ao material em aço inoxidável, o molde é muito fácil de limpar, podendo ser lavado à mão ou em máquina de lavar louça profissional.

É possível usar este molde para terrinas?

Sim, o formato retangular e a profundidade de 80 mm tornam-no adequado para a preparação de terrinas, tanto doces como salgadas, em cozinhas profissionais.

Este molde é resistente a altas temperaturas?

O aço inoxidável é um material altamente resistente a altas temperaturas, sendo perfeitamente seguro para uso em fornos profissionais, mesmo em ciclos de cozedura prolongados.