

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 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



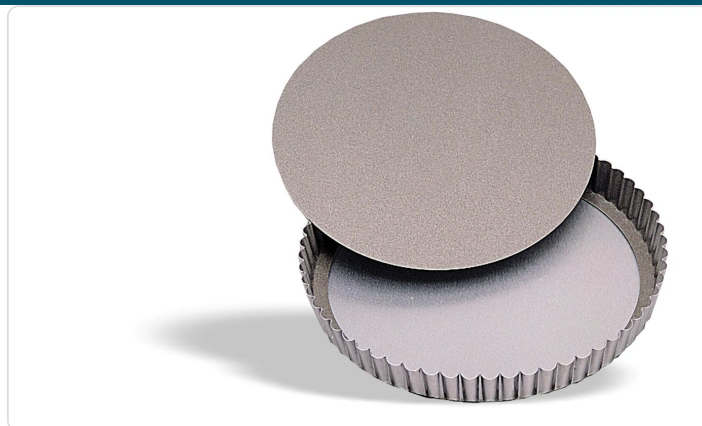
Hotelequip.pt

Molde para Tarte Canelado com Fundo Removível 32 cm

Informacoes do Produto

SKU:	PJP711032	Modelo:	P711032
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661711326

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P711032
EAN	8421661711326
Cor	Cinzeno
Diâmetro	31-40 cm
Material	Aço

Descricao Resumida

Molde para tarte canelado de 32 cm em aço robusto, com fundo removível para fácil desmoldagem. Garante aquecimento uniforme e é ideal para pastelaria profissional.

Descricao Completa

Este molde para tarte canelado de 32 cm de diâmetro, fabricado em aço robusto, assegura uma distribuição uniforme do calor para resultados de confeção consistentes e uma fácil remoção da base.

molde tarta rizada — Molde Tarta Rizado — Molde Tarte — Características Técnicas

Material	Aço
Cor	Cinzento
Largura	32 cm
Profundidade	32 cm
Altura	2.5 cm
Diâmetro	32 cm
Peso	0.46 kg

Aplicações Profissionais

Este molde é ideal para pastelarias, padarias com secção de pastelaria, restaurantes que oferecem sobremesas caseiras, hotéis com serviço de confeção próprio, e empresas de catering. A sua robustez e funcionalidade tornam-no adequado para a produção diária de tartes, quiches e outras preparações que beneficiam de um fundo removível.

Molde — Principais Vantagens

- Construção em aço resistente para durabilidade e longa vida útil em ambientes profissionais.
- Distribuição uniforme do calor, garantindo um cozimento homogéneo e resultados consistentes.
- Fundo removível que facilita a desmoldagem de tartes e quiches sem danificar a estrutura.
- Superfície interior lisa que permite uma fácil libertação dos alimentos e uma limpeza rápida.

- Versatilidade para a confeção de uma vasta gama de produtos de pastelaria e salgados.

Qual o material do molde e a sua durabilidade?

O molde é fabricado em aço robusto, o que lhe confere uma excelente durabilidade e resistência ao uso contínuo em cozinhas profissionais.

É fácil desmoldar as tartes com este molde?

Sim, o fundo removível é uma característica chave que facilita significativamente a desmoldagem, permitindo retirar a tarte ou quiche sem danificar as bordas caneladas.

Este molde pode ser usado para outros tipos de preparações além de tartes?

Sim, a sua versatilidade permite a confeção de quiches, mini cheesecakes, e outros tipos de bolos ou preparações que beneficiem de uma base firme e bordas definidas.

Como devo limpar e manter o molde?

A superfície lisa do molde facilita a limpeza. Recomenda-se lavar à mão com água morna e detergente suave, secando-o bem de seguida para evitar a corrosão do aço.

O molde garante um cozimento uniforme?

Sim, o material em aço foi selecionado para assegurar uma distribuição de calor eficiente e uniforme por toda a superfície do molde, resultando num cozimento consistente da sua preparação.