

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



Hotelequip.pt

Molde para Bolo em Aço Inoxidável 30x13 cm

Informacoes do Produto

SKU:	PJP784030	Modelo:	P784030
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661784306

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P784030
EAN	8421661784306
Material	Inox
Cor	Metálico

Descricao Resumida

Molde para bolo retangular em aço inoxidável, ideal para pastelaria profissional. Garante cozedura uniforme, fácil desmoldagem e limpeza. Dimensões: 300x145x80 mm.

Descricao Completa

Este molde para bolo em aço inoxidável, com dimensões de 30x13 cm, é uma ferramenta essencial para pastelaria profissional. Garante uma cozedura uniforme e elevada durabilidade, sendo ideal para diversas preparações.

Molde Cake Inox — Molde Bolo — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Aço inoxidável
Cor	Metálico
Largura	145 mm
Profundidade	300 mm
Altura	80 mm
Peso	0.31 kg

Molde Bolo — Aplicações Profissionais

Este molde é ideal para pastelarias, padarias, hotéis, restaurantes com produção de sobremesas, cantinas e serviços de catering. A sua forma retangular e o material robusto tornam-no versátil para a confeção de bolos, pães e outras massas que exijam uma cozedura uniforme e um formato consistente.

Molde Bolo — Principais Vantagens

A principal vantagem deste molde reside na sua construção em aço inoxidável, que garante uma excelente durabilidade e longevidade, mesmo com uso intensivo. Proporciona um aquecimento excecionalmente uniforme, resultando em bolos e pães perfeitamente cozidos. O interior liso facilita a desmoldagem e a limpeza, otimizando o fluxo de trabalho na sua cozinha profissional. O pequeno

rebordo oferece um manuseamento seguro e confortável.

Qual o material de fabrico deste molde?

Este molde é fabricado em aço inoxidável de alta qualidade, garantindo durabilidade e resistência à corrosão.

Quais as dimensões exatas do molde?

O molde possui uma profundidade de 300 mm, largura de 145 mm e altura de 80 mm, ideal para bolos retangulares.

É fácil de limpar e desmoldar os produtos?

Sim, a superfície lisa do aço inoxidável permite uma fácil desmoldagem dos produtos e uma limpeza rápida e eficiente.

Este molde pode ser utilizado para outros produtos além de bolos?

Sim, a forma retangular e a qualidade do material tornam-no adequado para a confeção de pães, patés e outras massas.

Este molde garante uma cozedura uniforme?

O aço inoxidável é conhecido pela sua excelente condutividade térmica, assegurando uma distribuição de calor uniforme para resultados de cozedura consistentes.