

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 Retangular Aço Inoxidável 21x15 cm

Informacoes do Produto

SKU:	PJP784020	Modelo:	P784020
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661784207

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P784020
EAN	8421661784207
Material	Inox
Cor	Metálico

Descricao Resumida

Molde retangular em aço inoxidável para bolos e pães, com 21x15 cm, ideal para pastelaria profissional. Garante aquecimento uniforme e fácil limpeza.

Descricao Completa

Este molde retangular para bolo, fabricado em aço inoxidável, é uma ferramenta essencial para pastelaria profissional, garantindo durabilidade e uma distribuição uniforme do calor para resultados consistentes em qualquer cozinha de produção.

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

Propriedade	Valor
Material	Aço inoxidável
Cor	Metálico
Largura	150 mm
Profundidade	210 mm
Altura	80 mm
Peso	0.23 kg

Aplicações Profissionais

Este molde é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos que requerem produção de pastelaria e padaria de alta qualidade. Perfeito para pastelarias, padarias, restaurantes com secção de sobremesas, cantinas escolares e empresariais, serviços de catering e hotéis que produzem os seus próprios bolos e pães. A sua forma retangular permite a confeção de bolos, pães de forma e outras preparações que exigem um formato específico e uniforme.

Molde Aço Inoxidável — Principais Vantagens

- Construção robusta em aço inoxidável para durabilidade e resistência à corrosão.
- Distribuição uniforme do calor, garantindo uma cozedura homogénea dos alimentos.
- Superfície lisa que facilita a desmoldagem e a limpeza após cada utilização.

- Design retangular versátil, adequado para uma variedade de bolos, pães e outras preparações.
- Bordo pequeno para um manuseamento seguro e confortável.

Qual a principal vantagem do aço inoxidável neste molde?

O aço inoxidável confere ao molde uma durabilidade excecional, resistência à corrosão e uma distribuição de calor uniforme, essencial para resultados de cozedura consistentes.

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

Sim, a sua forma retangular e robustez tornam-no adequado para a confeção de pães de forma, terrinas e outras preparações que exijam um formato similar.

Como garantir que o bolo não cola ao molde?

Embora o interior seja liso, recomenda-se untar e enfarinhar o molde ou usar papel vegetal para garantir uma desmoldagem perfeita, especialmente com massas mais delicadas.

É fácil de limpar?

Sim, a superfície lisa do aço inoxidável permite uma limpeza rápida e eficiente, podendo ser lavado à mão ou em máquina de lavar louça profissional.

Quais as dimensões exatas deste molde?

Este molde possui 210 mm de profundidade, 150 mm de largura e 80 mm de altura, dimensões ideais para produções de tamanho médio em cozinhas profissionais.