

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 rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Molde Semiesférico 12 cm em Aço Inoxidável 0,45 L

Informacoes do Produto

SKU:	PJP764012	Modelo:	P764012
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661764124

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P764012
EAN	8421661764124
Capacidade (L)	26–50 L
Material	Inox
Cor	Metálico

Diâmetro

Até 20 cm

Descricao Resumida

Molde semiesférico de 12 cm em aço inoxidável 18/10 com 0,45 L de capacidade. Ideal para sobremesas e preparações moldadas em cozinhas profissionais. Durável e fácil de limpar.

Descricao Completa

Este molde semiesférico de 12 cm de diâmetro e 0,45 litros de capacidade é fabricado em aço inoxidável, ideal para a criação de sobremesas e preparações moldadas em cozinhas profissionais. A sua construção robusta garante durabilidade e resistência.

molde semi-esférico — Molde Semiesférico — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável 18/10
Cor	Metálico
Largura	120 mm
Profundidade	120 mm
Altura	62 mm
Diâmetro	120 mm
Capacidade	0,45 L
Peso	0,35 kg

Aplicações Profissionais

Este molde é indispensável em pastelarias, hotéis, restaurantes de cozinha contemporânea, e serviços de catering que procuram apresentar sobremesas ou entradas individuais com acabamento profissional. É igualmente útil em cantinas e refeitórios para porções controladas de mousses ou gelatinas.

Molde Semiesférico — Principais Vantagens

Fabricado em aço inoxidável de alta qualidade, este molde oferece excelente durabilidade e resistência à corrosão, garantindo uma longa vida útil. A superfície interior lisa facilita a desmoldagem, permitindo que as suas criações mantenham a forma perfeita. É versátil para diversas preparações, desde sobremesas a entradas, e a sua limpeza é simples, assegurando a higiene necessária em qualquer cozinha profissional.

Qual o material deste molde e quais as suas vantagens?

Este molde é fabricado em aço inoxidável 18/10, um material que oferece elevada resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de limpeza, essencial para o uso intensivo em cozinhas profissionais.

Qual a capacidade e dimensões exatas deste molde semiesférico?

O molde tem um diâmetro de 120 mm e uma altura de 62 mm, com uma capacidade de 0,45 litros, ideal para porções individuais de sobremesas ou entradas.

Este molde é adequado para ir ao forno ou ultracongelador?

Sim, o aço inoxidável é um material versátil que permite que este molde seja utilizado tanto em fornos (até temperaturas elevadas) como em ultracongeladores, para uma vasta gama de preparações.

Como garantir uma desmoldagem perfeita das minhas criações?

A superfície lisa do aço inoxidável já facilita a desmoldagem. Para resultados ótimos, pode untar ligeiramente o molde ou arrefecer/congelar a preparação antes de desmoldar, dependendo da receita.

Este molde é fácil de limpar e manter?

Sim, o aço inoxidável é um material não poroso e higiénico, o que torna a limpeza deste molde muito simples. Pode ser lavado à mão ou em máquina de lavar louça profissional.