

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

Molde Desmontável para Bolo e Paté Profissional 30x10 cm

Informacoes do Produto

SKU:	PJP704030	Modelo:	P704030
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661704304

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P704030
EAN	8421661704304
Cor	Cinzeno
Material	Aço

Descricao Resumida

Molde desmontável em aço robusto, ideal para a confeitura de bolos e patês com acabamento perfeito. Dimensões de 30 x 10 cm para versatilidade na cozinha profissional.

Descricao Completa

Desenvolvido para assegurar a perfeição em cada confeitura, este molde desmontável em aço robusto é a solução para pasteleiros e chefs que procuram resultados impecáveis. Garante um desenformar sem falhas e um aquecimento uniforme, essencial para bolos e patês com textura e apresentação de excelência.

Molde Desmontável para Bolo — Características Técnicas

Material	Aço
Cor	Cinzentos
Largura	110 mm
Profundidade	300 mm
Altura	70 mm
Peso	0.46 kg

Aplicações Profissionais

Para o Chef de pastelaria que gere uma produção diária, este molde é ideal para a criação de bolos de aniversário ou patês de carne para buffets de hotel. Em restaurantes de cozinha tradicional, permite preparar terrinas e acompanhamentos de ementa com consistência profissional. É igualmente valioso para a padaria artesanal que diversifica a sua oferta com especialidades de confeitura.

Porquê Escolher Este Equipamento

A construção em aço de alta resistência confere a este molde uma durabilidade superior face a alternativas, suportando o uso contínuo em ambientes de cozinha profissional. A sua característica desmontável simplifica significativamente o processo de desenformar, minimizando a quebra de produto e otimizando o tempo de preparação e apresentação. Além disso, a superfície lisa do aço facilita a limpeza e a manutenção das normas de higiene exigidas.

Perguntas Frequentes

Como garantir a máxima durabilidade do molde?

Para prolongar a vida útil do seu molde de aço, é recomendável lavá-lo manualmente com detergente suave e secá-lo completamente após cada uso. Evite o uso de utensílios metálicos abrasivos que possam danificar a superfície.

Qual a capacidade ideal para este molde?

Com dimensões de 30x10 cm, o molde é versátil para porções individuais maiores ou pequenas produções. É ideal para terrinas médias, pães de ló retangulares ou patés de serviço em eventos.

É seguro para uso em forno?

Sim, este molde em aço é perfeitamente seguro para uso em fornos profissionais, garantindo um aquecimento uniforme que contribui para a cozedura ideal dos alimentos, tanto em pastelaria como em preparações salgadas.

O material em aço é antiaderente?

Embora o aço por si só não seja intrinsecamente antiaderente, a sua superfície lisa e o aquecimento uniforme minimizam a aderência. Para melhores resultados, recomenda-se untar e polvilhar com farinha ou usar papel vegetal.

Qual a principal vantagem do design desmontável?

O design desmontável é crucial para desenformar preparações delicadas, como bolos altos ou patés estruturados, sem danificar a sua integridade ou apresentação. Facilita uma transição suave do forno para a bancada e serviço.