

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 Retangular para Bolos em Aço 31x11 cm Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	PJP702230	Modelo:	P702230
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661702300

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P702230
EAN	8421661702300
Cor	Preto
Material	Aço

Descricao Resumida

Molde retangular em aço, ideal para bolos e pães. Garante aquecimento uniforme e fácil limpeza. Dimensões: 31x11x8 cm, capacidade 2L. Durabilidade profissional.

Descricao Completa

Para uma confeitação de bolos e pães impecável em cozinhas profissionais, este molde retangular em aço, de 31x11 cm, garante uma distribuição de calor uniforme e excepcional durabilidade.

Molde Retangular Aço para Bolos — Características Técnicas

Material	Aço
Cor	Preto
Largura	110 mm
Profundidade	310 mm
Altura	80 mm
Capacidade	2 L
Peso	0.4 kg

Aplicações Profissionais

Para o pasteleiro ou Chef que gere a secção de sobremesas num restaurante de bairro ou café com produção própria, este molde é ideal para a criação de bolos, pães de forma e terrinas. A sua robustez é valorizada em cantinas escolares e empresas de catering para produções em volume.

Porquê Escolher Este Equipamento

A durabilidade do aço garante uma vida útil prolongada, mesmo sob uso intensivo, reduzindo custos de substituição. O aquecimento uniforme, uma característica crítica do aço de qualidade, previne pontos quentes ou frios, resultando em confeitões mais consistentes e um produto final de qualidade superior. O design com rebordo facilita o manuseamento e a limpeza simplificada otimiza a

produtividade na cozinha.

Perguntas Frequentes

Qual o material deste molde e as suas vantagens para uso profissional?

Este molde é fabricado em aço de alta resistência. A principal vantagem para profissionais reside na sua durabilidade excecional e na capacidade de proporcionar um aquecimento perfeitamente uniforme, essencial para resultados consistentes em pastelaria e padaria.

Como garantir que os alimentos não colam ao molde e a limpeza é eficaz?

Para evitar que os alimentos colem, recomenda-se untar e, se necessário, enfarinhar o molde ou forrá-lo com papel vegetal. A superfície lisa do aço e o acabamento preto facilitam a limpeza manual, otimizando a higienização pós-uso.

Quais as dimensões e capacidade deste molde retangular?

Este molde profissional apresenta uma largura de 110 mm, profundidade de 310 mm e altura de 80 mm. Tem uma capacidade útil de 2 litros, ideal para porções médias em produção de pastelaria.

Este molde é adequado para a produção de pães e outros produtos de panificação?

Sim, a versatilidade deste molde em aço torna-o perfeitamente adequado para a confeção de diversos tipos de pão, especialmente pães de forma, além de bolos e terrinas. A sua capacidade e formato são ideais para otimizar a produção.

Porque é a cor preta do molde vantajosa para a confeção?

A cor preta do molde ajuda a absorver e distribuir o calor de forma mais eficiente, o que pode contribuir para uma cozedura mais rápida e uniforme, resultando numa crosta mais dourada e consistente nos produtos de pastelaria e panificação.