

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



Molde Semiesférico Aço Inoxidável 8 cm 0,13 L

Informacoes do Produto

SKU:	PJP764008	Modelo:	P764008
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661764087

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P764008
EAN	8421661764087
Capacidade (L)	11–15 L
Material	Inox
Cor	Metálico

Diâmetro

Até 20 cm

Descricao Resumida

Molde semiesférico de 8 cm em aço inoxidável 18/10, com 0,13 L de capacidade. Ideal para sobremesas e preparações culinárias que exigem formato preciso e fácil desmoldagem.

Descricao Completa

Este molde semiesférico em aço inoxidável de 8 cm de diâmetro e 0,13 litros de capacidade é uma ferramenta essencial para a criação de sobremesas e preparações culinárias com formato preciso em cozinhas profissionais.

molde semi-esférico — Molde Semiesférico — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável 18/10
Cor	Metálico
Largura	8 cm
Profundidade	8 cm
Altura	4 cm
Diâmetro	8 cm
Capacidade	0.13 L
Peso	0.1 kg
Unidades	1

Aplicações Profissionais

Este molde é ideal para pastelarias, restaurantes de alta cozinha, hotéis, empresas de catering e cantinas que procuram padronizar e elevar a apresentação de sobremesas como mousses,

gelatinas, panna cottas ou pequenas entradas. A sua dimensão de 8 cm é perfeita para porções individuais, garantindo consistência e um acabamento profissional em qualquer serviço de mesa.

Molde Semiesférico — Principais Vantagens

- Construção robusta em aço inoxidável 18/10, assegurando uma longa vida útil e resistência à corrosão.
- Superfície interior lisa que facilita a desmoldagem das preparações, evitando quebras ou deformações.
- Versatilidade de utilização para uma vasta gama de preparações quentes e frias, desde sobremesas a entradas.
- Fácil de limpar e higienizar, podendo ser lavado na máquina de lavar louça profissional.
- Permite a criação de porções uniformes e com acabamento estético, otimizando a apresentação dos pratos.