

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 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



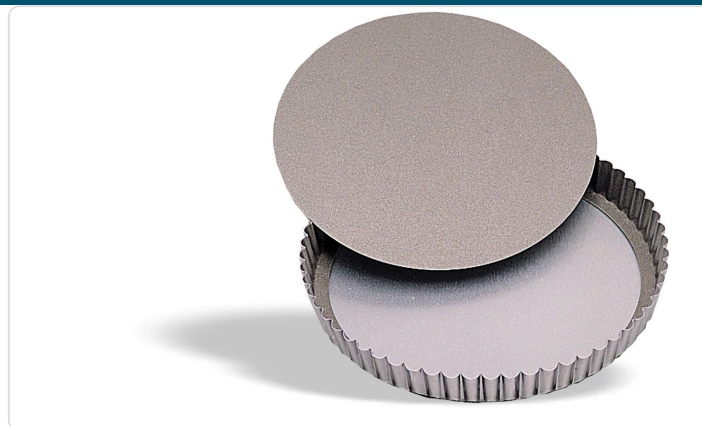
Hotelequip.pt

Molde Tarte Canelado Fundo Amovível 20 cm Aço

Informacoes do Produto

SKU:	PJP711020	Modelo:	P711020
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661711203

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P711020
EAN	8421661711203
Cor	Cinzeno
Diâmetro	Até 20 cm
Material	Aço

Descricao Resumida

Molde canelado para tarte de 20 cm em aço resistente, com fundo amovível para fácil desenformagem. Garante aquecimento uniforme para resultados perfeitos em pastelaria profissional.

Descricao Completa

Este molde canelado para tarte, com 20 cm de diâmetro, é fabricado em aço robusto para garantir durabilidade e um aquecimento uniforme. O fundo amovível facilita a desenformagem de preparações delicadas, ideal para pastelaria profissional.

Molde Tarte Desmontável — molde tarte rizado desmontável — Molde Tarte — Características Técnicas

Material	Aço
Cor	Cinzeno
Largura	20 cm
Profundidade	20 cm
Altura	2.8 cm
Diâmetro	20 cm
Peso	0.2 kg

Aplicações Profissionais

Este molde é uma ferramenta essencial para pastelarias, padarias com secção de confeitaria, restaurantes que servem sobremesas caseiras, serviços de catering e hotéis. A sua versatilidade permite a criação de uma vasta gama de tartes e quiches, adaptando-se a ementas variadas e exigências de produção.

Molde Tarte — Principais Vantagens

- Construção em aço robusto para elevada durabilidade e resistência ao uso intensivo.
- Garante um aquecimento uniforme, resultando em bases de tarte e recheios perfeitamente cozinhados.

- O design canelado confere um acabamento profissional e esteticamente apelativo às suas criações.
- Fundo amovível que simplifica a desenformagem, ideal para preparações delicadas sem danificar as bordas.
- Fácil de limpar e manter, otimizando o fluxo de trabalho na cozinha profissional.