

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.



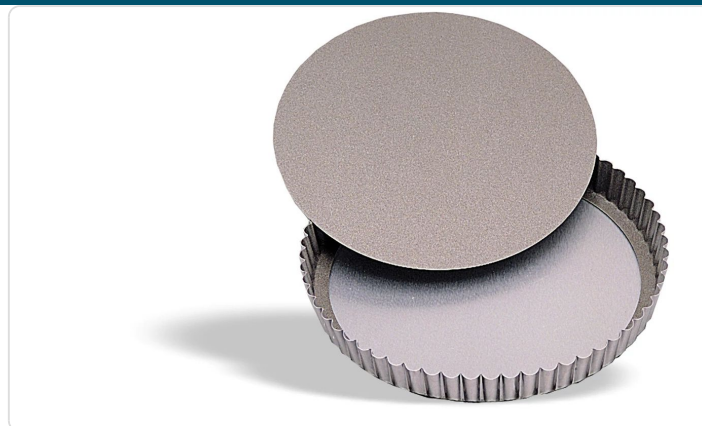
Acesso rápido
ao produto

Molde Canelado para Tarte 10 cm com Fundo Amovível

Informacoes do Produto

SKU:	PJP711010	Modelo:	P711010
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661711104

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P711010
EAN	8421661711104
Cor	Cinzeno
Diâmetro	Até 20 cm
Material	Aço

Descricao Resumida

Molde canelado para tarte de 10 cm em aço, com fundo amovível para fácil desenformar. Ideal para tartes e quiches individuais em pastelarias e restaurantes.

Descricao Completa

Este molde canelado para tarte de 10 cm de diâmetro, fabricado em aço resistente, é ideal para a confeção de tartes e quiches individuais, garantindo uma cozedura uniforme e fácil desenformar.

Molde Tarte — Características Técnicas

Material	Aço
Cor	Cinzento
Largura	10 cm
Profundidade	10 cm
Altura	2 cm
Diâmetro	10 cm
Peso	0.05 kg

Molde Tarte — Aplicações Profissionais

Este molde é uma ferramenta essencial para pastelarias, cafés com cozinha, snack-bares, restaurantes de bairro e serviços de catering. É ideal para a confeção de tartes, quiches e empadas individuais, permitindo uma apresentação cuidada e porções controladas, perfeitas para ementas de almoço, lanches ou eventos.

Molde Tarte — Principais Vantagens

- **Fundo Amovível:**** Facilita o desenformar das preparações, evitando quebras e garantindo uma apresentação impecável, mesmo em criações mais delicadas.
- **Construção em Aço:**** Oferece durabilidade e resistência ao uso intensivo em ambientes profissionais, assegurando uma longa vida útil do equipamento.
- **Aquecimento Uniforme:**** O material e design do molde promovem uma distribuição homogênea do calor, resultando em cozeduras consistentes e perfeitas.

- ****Design Canelado:**** Proporciona um acabamento estético profissional às tartes e quiches, valorizando a apresentação dos pratos na sua ementa.