

# 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 Redondo para Pastel de Baba Aço Reforçado 6.5 cm

### Informacoes do Produto

|        |           |         |               |
|--------|-----------|---------|---------------|
| SKU:   | PJP715006 | Modelo: | P715006       |
| Marca: | Pujadas   | EAN:    | 8421661715065 |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|          |               |
|----------|---------------|
| Marca    | Pujadas       |
| Modelo   | P715006       |
| EAN      | 8421661715065 |
| Cor      | Cinzento      |
| Diâmetro | Até 20 cm     |
| Material | Aço           |

### Descricao Resumida

Molde redondo de 6.5 cm em aço, ideal para pastéis de baba e pequenas sobremesas. Garante cozedura uniforme e limpeza fácil para uso profissional.

### Descricao Completa

Para resultados consistentes em pastelaria, este molde redondo em aço de 6.5 cm oferece durabilidade e cozedura uniforme. Ideal para pastéis de baba e outras pequenas delícias, suporta o ritmo de produção profissional.

### Molde Redondo Pastelaria — Características Técnicas

|                                |            |
|--------------------------------|------------|
| Material                       | Aço        |
| Cor                            | Cinzento   |
| Largura                        | 65 mm      |
| Profundidade                   | 65 mm      |
| Altura                         | 60 mm      |
| Diâmetro                       | 65 mm      |
| Peso                           | 0.05 kg    |
| Quantidade Mínima de Encomenda | 6 unidades |

### Aplicações Profissionais

Para o Chef de pastelaria que gere uma produção diária, este molde é ideal para otimizar o processo de confeção de sobremesas individuais, como os clássicos pastéis de baba ou mini-pudins. Em restaurantes com ementas diversificadas ou serviços de catering que necessitam de consistência na apresentação, o seu diâmetro de 6.5 cm permite porções controladas e esteticamente apelativas, mantendo a qualidade mesmo em momentos de maior volume de trabalho.

### Porquê Escolher Este Equipamento

A robustez do aço utilizado neste molde garante uma vida útil prolongada, mesmo sob uso contínuo em ambientes de alta exigência. A sua construção promove um aquecimento perfeitamente uniforme, crucial para evitar pontos quentes ou frios e assegurar que cada pastel de baba ou sobremesa atinja a textura e o sabor desejados. O aro reforçado oferece um manuseamento seguro e facilita o desenformar, aumentando a eficiência e reduzindo o desperdício na cozinha.

## Perguntas Frequentes

### Qual o material deste molde e quais as suas vantagens em ambiente profissional?

Este molde é fabricado em aço de alta resistência, garantindo durabilidade excepcional e uma distribuição de calor uniforme. Este material é essencial para resultados consistentes em cozinhas com produção intensiva.

### É fácil de limpar e manter este molde de pastelaria?

Sim, o interior liso do molde foi concebido para uma limpeza rápida e eficiente. Recomenda-se lavagem manual com detergente suave e secagem imediata para prolongar a vida útil do produto.

### Este molde redondo pode ser utilizado para outras preparações além de pastéis de baba?

Absolutamente. O seu formato redondo e dimensões de 6.5 cm tornam-no versátil para uma variedade de pequenas sobremesas, como pudins individuais, mini-tartes ou porções de cheesecake.

### Qual a capacidade ou rendimento deste molde por utilização?

Com um diâmetro de 6.5 cm e altura de 6 cm, este molde foi concebido para porções individuais. É ideal para otimizar a apresentação e o controlo de porções em buffets ou serviço à la carte.

### Suporta altas temperaturas em fornos profissionais?

Sim, sendo fabricado em aço resistente, este molde é adequado para utilização em fornos profissionais. A sua construção robusta permite suportar as temperaturas exigidas para a confeção de pastelaria.