

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



Hotelequip.pt

Molde Savarin Aço 22 cm para Pastelaria Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	PJP712022	Modelo:	P712022
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661712224

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P712022
EAN	8421661712224
Cor	Cinzento
Diâmetro	21–30 cm
Material	Aço

Descricao Resumida

Molde savarin em aço de 22 cm de diâmetro, ideal para a confeção de bolos e sobremesas com formato anelar. Garante aquecimento uniforme e fácil desmoldagem.

Descricao Completa

Este molde savarin de 22 cm, fabricado em aço robusto, é uma ferramenta essencial para a confeção de sobremesas e pães com formato anelar em cozinhas profissionais.

Molde Savarin — Características Técnicas

Material	Aço
Cor	Cinzento
Largura	230 mm
Profundidade	230 mm
Altura	60 mm
Diâmetro	220 mm
Peso	0.31 kg

Aplicações Profissionais

Este molde é ideal para pastelarias, padarias, hotéis, restaurantes com secção de pastelaria e cantinas que produzem sobremesas e pães especiais. A sua forma clássica permite a criação de savarins, bolos de anel, pães doces e outras preparações que requerem uma apresentação elegante e uniforme.

Molde Savarin — Principais Vantagens

O molde savarin em aço oferece durabilidade excecional para uso intensivo em ambientes profissionais. Garante um aquecimento uniforme, resultando em cozeduras consistentes e perfeitas. A sua superfície lisa facilita a desmoldagem e a limpeza, otimizando o tempo de produção e manutenção na sua cozinha. A versatilidade do design permite a sua utilização em diversas receitas, desde bolos a mousses.

Qual o material do molde e a sua durabilidade?

O molde é fabricado em aço, um material conhecido pela sua robustez e resistência, garantindo uma longa vida útil mesmo com uso frequente em cozinhas profissionais.

Este molde pode ser usado para diferentes tipos de preparações?

Sim, o design versátil do molde savarin permite a confeção de uma vasta gama de produtos, incluindo bolos, pães doces, gelatinas e mousses, tornando-o uma adição valiosa para qualquer cozinha profissional.

Como garantir que o bolo não cola ao molde?

Para evitar que as preparações colem, recomenda-se untar e enfarinhar o molde adequadamente antes de adicionar a massa. A superfície lisa do aço já contribui para uma desmoldagem mais fácil.

É fácil de limpar após a utilização?

Sim, o interior liso do molde de aço permite uma limpeza rápida e eficiente. Pode ser lavado à mão com água morna e detergente neutro.

Qual a profundidade do molde?

O molde possui uma altura de 60 mm, o que permite a confeção de bolos e outras preparações com uma boa dimensão e estrutura.