

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 Savarin 22 cm em Aço para Pastelaria Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	PJP708022	Modelo:	P708022
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661708227

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P708022
EAN	8421661708227
Cor	Cinzeno
Diâmetro	21–30 cm
Material	Aço

Descricao Resumida

Molde Savarin de 22 cm em aço robusto, ideal para pastelaria profissional. Garante aquecimento uniforme, fácil desmoldagem e limpeza rápida.

Descricao Completa

Este molde Savarin de 22 cm, fabricado em aço robusto, é essencial para a confeção de sobremesas e preparações salgadas em cozinhas profissionais, garantindo durabilidade e resultados consistentes.

Molde Savarin — Características Técnicas

Material	Aço
Cor	Cinzento
Diâmetro	22 cm
Largura	22 cm
Profundidade	22 cm
Altura	4.5 cm
Peso	0.24 kg

Aplicações Profissionais

Este molde é ideal para pastelarias, padarias com secção de confeção, restaurantes com produção própria de sobremesas, hotéis, e serviços de catering. A sua versatilidade permite a criação de tartes, quiches, mini tartes de queijo e outras preparações de pastelaria ou salgadas, adaptando-se a diversas ementas e conceitos de cozinha profissional.

Molde Savarin — Principais Vantagens

Fabricado em aço resistente, este molde garante uma longa vida útil e um aquecimento uniforme, essencial para resultados de confeção consistentes. O seu interior liso facilita a desmoldagem das preparações e simplifica o processo de limpeza, otimizando o tempo na cozinha. É uma ferramenta fiável para chefs e pasteleiros que procuram precisão e eficiência.