

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

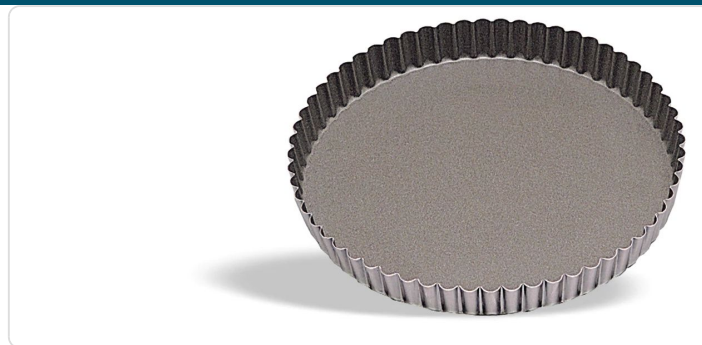


Molde Canelado para Tarte 24cm em Aço Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	PJP710024	Modelo:	P710024
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661710244

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P710024
EAN	8421661710244
Cor	Cinzeno
Diâmetro	21–30 cm
Material	Aço

Descricao Resumida

Molde canelado de 24 cm em aço resistente, ideal para tartes e quiches. Garante aquecimento uniforme, desmoldagem fácil e limpeza rápida para uso profissional.

Descricao Completa

Este molde canelado de 24 cm de diâmetro é fabricado em aço robusto, garantindo durabilidade e uma distribuição homogênea do calor para resultados de confeitação consistentes em pastelaria profissional.

Molde Canelado — Características Técnicas

Material	Aço
Cor	Cinzentos
Diâmetro	24 cm
Altura	3 cm
Peso	0.24 kg
Quantidade Mínima de Encomenda	40 unidades

Aplicações Profissionais

Ideal para pastelarias, padarias com secção de confeitação, restaurantes com sobremesas caseiras, hotéis e serviços de catering que produzem tartes, quiches e outros produtos de forno. A sua construção robusta é adequada para o uso diário em cozinhas profissionais com elevado volume de produção.

Molde Tarte — Principais Vantagens

- Fabricado em aço resistente para uma longa vida útil em ambientes profissionais.
- Assegura um aquecimento uniforme, resultando em produtos de pastelaria com confeitação homogênea.
- O interior liso facilita a desmoldagem e agiliza os processos de limpeza.
- Design canelado que confere um acabamento estético e profissional às suas criações.
- Versátil para a confeitação de tartes doces, quiches salgadas e mini cheesecakes.

Qual o material de fabrico deste molde?

Este molde é fabricado em aço robusto, garantindo durabilidade e resistência para uso intensivo em cozinhas profissionais.

É adequado para que tipo de produtos de pastelaria?

É ideal para a confeção de tartes doces e salgadas, quiches, mini cheesecakes e outros produtos de forno que beneficiem de um formato canelado.

A desmoldagem é fácil?

Sim, o interior liso do molde foi concebido para facilitar a desmoldagem dos produtos, minimizando o risco de quebras e desperdício.

Como se processa a limpeza deste molde?

Graças ao seu revestimento interior liso, o molde é de limpeza rápida e eficiente, contribuindo para a higiene e produtividade da sua cozinha.

Este molde garante uma confeção uniforme?

Sim, o material em aço e a sua construção asseguram uma distribuição homogénea do calor, resultando numa confeção uniforme e consistente dos seus produtos.