

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 Madalenas Aço 10 cm Diâmetro para Pastelaria

Informacoes do Produto

SKU:	PJP718010	Modelo:	P718010
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661718103

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P718010
EAN	8421661718103
Cor	Cinzeno
Diâmetro	Até 20 cm
Material	Aço

Descricao Resumida

Molde de madalenas em aço resistente com 10 cm de diâmetro. Ideal para brioques e outras massas, assegura aquecimento uniforme e fácil desmoldagem.

Descricao Completa

Este molde de madalenas em aço, com 10 cm de diâmetro e 10 costados, é ideal para a confeção de brioques e outras massas, garantindo uma distribuição uniforme do calor.

molde madalenas canelado — molde madalenas estriadas — Molde Madalenas —
Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Aço
Cor	Cinzento
Largura	10 cm
Profundidade	10 cm
Altura	3.8 cm
Diâmetro	10 cm
Peso	0.05 kg
Número de costados	10

Aplicações Profissionais

Este molde é uma ferramenta essencial para pastelarias, padarias, cafés com confeção própria, hotéis e serviços de catering. É ideal para a produção de madalenas, brioques, queques e pequenas tartes, garantindo um acabamento estriado de qualidade profissional. A sua versatilidade torna-o adequado para qualquer estabelecimento que pretenda oferecer produtos de pastelaria fresca e apelativa.

Molde Madalenas — Principais Vantagens

Fabricado em aço robusto, este molde assegura uma durabilidade excecional e resistência ao uso intensivo. A sua construção permite um aquecimento uniforme, resultando em cozeduras consistentes e produtos perfeitamente confeccionados. O interior liso facilita a desmoldagem e a limpeza, otimizando o fluxo de trabalho na área de preparação. O design com 10 costados confere um aspeto elegante e profissional aos seus produtos de pastelaria.

Qual o material deste molde e a sua durabilidade?

Este molde é fabricado em aço robusto, garantindo elevada durabilidade e resistência ao uso contínuo em ambientes profissionais de pastelaria.

Para que tipo de preparações é este molde mais adequado?

É ideal para a confeção de madalenas, brioques, queques e outras massas individuais, permitindo um acabamento estriado profissional e apelativo.

Como se garante que os produtos não colam ao molde?

O interior liso do molde facilita a desmoldagem dos produtos após a cozedura. Para melhores resultados, recomenda-se uma ligeira untagem prévia com manteiga ou spray desmoldante.

Existe uma quantidade mínima para encomenda deste molde?

Sim, este molde de madalenas tem uma quantidade mínima de encomenda de 6 unidades, o que permite otimizar a logística e o custo-benefício para o seu negócio.

Quais as recomendações para a limpeza e manutenção do molde?

Recomenda-se a lavagem manual com água morna e detergente neutro. Após a lavagem, seque o molde de imediato para preservar o aço e prolongar a sua vida útil.