

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 23/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Molde Descartável Individual para Confeção de Pastelaria

Informacoes do Produto

SKU:	IB215005	Modelo:	215005
Marca:	IBILI	EAN:	8411922455014

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	IBILI
Modelo	215005

EAN	8411922455014
Material	Papel e Cartão

Descricao Resumida

Molde descartável individual em papel especial, ideal para confeitaria de pastelaria. Resiste até 200°C, apto para forno e congelador, com base transpirável para cozedura perfeita.

Descricao Completa

Molde individual em papel especial, ideal para confeitaria de sobremesas e salgados com máxima praticidade. A sua estrutura transpirável garante a eliminação de humidade, resultando em produtos finais mais perfeitos, mesmo em produções intensivas. Perfeito para pastelarias e cozinhas profissionais que procuram eficiência e qualidade.

molde individual papel — Características Técnicas

Material	Papel especial (reciclável)
Resistência Térmica	Até 200°C
Aprovações/Normas	Reciclável
Dimensões	Não especificado
Quantidade por Embalagem	12 unidades

Aplicações Profissionais

Ideal para pastelarias e pastelarias de hotel que necessitam de confeitaria porções individuais de forma rápida e higiénica. Para o pasteleiro que prepara bolos, tartes ou sobremesas em formato single-serving, garantindo uma apresentação impecável e facilidade de utilização, mesmo em eventos e catering.

Porquê Escolher Este Equipamento

Estes moldes descartáveis são concebidos em papel especial, garantindo que não se deformam e resistem a temperaturas de até 200°C, sendo também seguros para uso em congelador. A sua base perfurada permite a ventilação, essencial para eliminar humidade e obter uma confeção mais uniforme e profissional, diferenciando-se de moldes convencionais que retêm humidade.

Perguntas Frequentes

Podem estes moldes ser reutilizados?

Não, estes moldes são descartáveis, concebidos para uso único, garantindo higiene e praticidade máxima na sua cozinha profissional.

Qual a temperatura máxima suportada por estes moldes?

Os moldes suportam temperaturas de confeção até 200°C, sendo adequados para a maioria dos fornos profissionais.

Os buracos na base são importantes para a confeção?

Sim, os buracos na base são projetados para permitir a eliminação da humidade excessiva, promovendo uma confeção mais uniforme e um produto final mais crocante.

Estes moldes são adequados para congelador?

Sim, os moldes são indeformáveis e seguros para utilização em congeladores, permitindo a preparação antecipada de diversos tipos de sobremesas.

São estes moldes recicláveis?

Sim, os moldes são fabricados em cartão reciclável, alinhando-se com práticas mais sustentáveis na cozinha profissional.