

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



Molde Desmontável Redondo 24 cm Aço Inoxidável para Pastelaria

Informacoes do Produto

SKU:	IB650224	Modelo:	650224
Marca:	IBILI	EAN:	8411922480061

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	IBILI
Modelo	650224

EAN	8411922480061
Diâmetro	21–30 cm
Material	Inox

Descricao Resumida

Molde desmontável de 24 cm em aço inoxidável 18%, ideal para pastelaria profissional. Garante durabilidade, higiene e facilidade ao desenformar bolos e tartes.

Descricao Completa

Este molde desmontável de 24 cm de diâmetro, fabricado em aço inoxidável 18%, é uma ferramenta essencial para a confeitação de bolos e tartes em qualquer cozinha profissional, garantindo durabilidade e facilidade de utilização.

Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável 18%
Diâmetro	24 cm

Aplicações Profissionais

Ideal para pastelarias, padarias com secção de doçaria, restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, hotéis com serviço de buffet de sobremesas, e empresas de catering que necessitam de produzir bolos e tartes com regularidade. É uma peça fundamental em cozinhas profissionais que valorizam a qualidade e a apresentação das suas sobremesas.

Molde Desmontável — Principais Vantagens

- Construção em aço inoxidável 18% para elevada resistência à corrosão e longa vida útil em ambientes de cozinha exigentes.
- Design desmontável que facilita a remoção de bolos e tartes sem danificar a sua estrutura, otimizando o processo de preparação.
- Superfície lisa e não porosa do aço inoxidável, que assegura uma limpeza fácil e uma higiene superior, fundamental em cozinhas profissionais.

- Adequado para uma vasta gama de preparações de pastelaria, desde bolos simples a tartes mais elaboradas, oferecendo versatilidade na ementa.

Qual o material deste molde?

Este molde é fabricado em aço inoxidável 18%, um material conhecido pela sua durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de higienização, ideal para o uso profissional.

Qual o diâmetro do molde?

O molde possui um diâmetro de 24 cm, uma dimensão versátil para a confeção de bolos e tartes de tamanho médio, adequados para diversas necessidades de serviço.

Este molde é adequado para uso intensivo em cozinhas profissionais?

Sim, a sua construção em aço inoxidável 18% confere-lhe a robustez e resistência necessárias para suportar o uso diário e intensivo em ambientes de cozinha profissional, mantendo a sua integridade ao longo do tempo.

Como se efetua a limpeza e manutenção do molde?

Graças ao material em aço inoxidável, o molde é de fácil limpeza. Pode ser lavado manualmente com água e detergente ou colocado na máquina de lavar louça, garantindo uma higienização eficaz e rápida.

Para que tipo de preparações é mais indicado este molde?

Este molde é ideal para uma vasta gama de preparações de pastelaria, incluindo bolos, tartes, cheesecakes, quiches e outras sobremesas que beneficiam de um desenformar fácil e de uma apresentação impecável.