

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



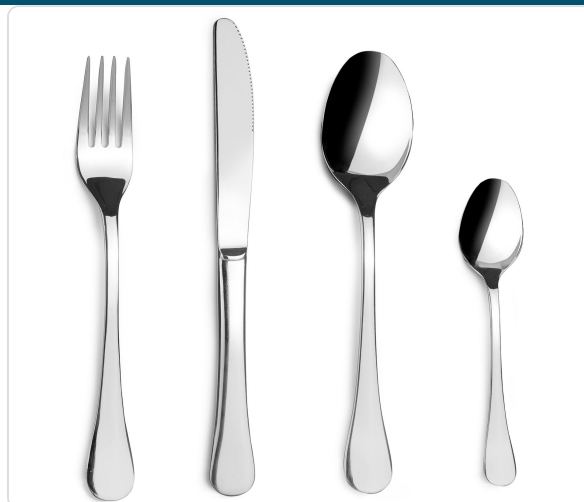
Hotelequip.pt

Molde 12 Cavidades em Alumínio para Pastelaria Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	LA68010	Modelo:	LA68010
Marca:	LACOR	EAN:	8414271680106

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	LACOR
Modelo	LA68010
EAN	8414271680106
Material	Alumínio

Descricao Resumida

Molde de 12 cavidades em alumínio para pastelaria profissional. Ideal para produção eficiente de pequenos doces e salgados com cozedura uniforme. Durável e prático.

Descricao Completa

Este molde de alumínio, com 12 cavidades individuais, garante a confeção uniforme de porções perfeitas para pastelaria e confeitaria. Ideal para produções de média escala, assegura um desmoldar fácil e rápido, otimizando o fluxo de trabalho em cozinhas profissionais e pastelarias dinâmicas.

Molde 12 Cavidades — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Dimensões (Aprox.)	10,0 x 10,0 x 10,0 cm
Peso	409 g
Material	Alumínio
Nº de Cavidades	12

Aplicações Profissionais

Para o pasteleiro que procura consistência em cada peça, este utensílio é ideal. Perfeito para pastelarias de bairro, hotéis com serviço de breakfast ou cantinas que necessitem de produção diária de bolos ou sobremesas individuais, otimizando o tempo de moldagem e confeção.

Porquê Escolher Este Equipamento

A construção em alumínio anodizado assegura uma distribuição de calor homogénea, prevenindo pontos quentes e garantindo uma cozedura uniforme em todas as 12 cavidades. O design permite um desmoldar simplificado, crucial para manter a integridade das peças em períodos de elevado volume de produção.

Perguntas Frequentes

Qual a dimensão exata de cada cavidade?

As dimensões aproximadas de cada cavidade são de 10,0 x 10,0 x 10,0 cm, ideais para porções individuais.

Este molde é adequado para que tipo de estabelecimentos?

É ideal para pastelarias, padarias, hotéis, escolas de culinária e serviços de catering que necessitam de produzir múltiplos itens de forma consistente e eficiente.

O alumínio utilizado cumpre normas de segurança alimentar?

O material é alumínio, comumente utilizado em utensílios de cozinha profissional devido à sua condutividade térmica e durabilidade. Recomenda-se sempre a consulta das especificações de segurança alimentar aplicáveis.

Qual a vantagem do alumínio em comparação com outros materiais?

O alumínio oferece excelente transferência de calor, garantindo uma confeitação mais rápida e uniforme. É também leve e resistente à corrosão, facilitando o manuseamento e a limpeza.

Como otimizar a limpeza após o uso intensivo?

Após arrefecer, lave com água morna e detergente neutro. Evite esponjas abrasivas para preservar o acabamento do alumínio. Em caso de resíduos agarrados, deixe de molho em água quente antes de lavar.