

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



Hotelequip.pt

Jogo 4 Moldes Cone Antiaderente Aço Carbono para Pastelaria

Informacoes do Produto

SKU:	LA68936	Modelo:	LA68936
Marca:	LACOR	EAN:	8414271689369

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	LACOR
Modelo	LA68936
EAN	8414271689369
Material	Antiaderente

Descricao Resumida

Jogo de 4 moldes cone em aço carbono com revestimento antiaderente sem PFAS. Distribui o calor uniformemente e é apto para forno até 240°C. Limpeza fácil.

Descricao Completa

Facilite a confeção de preparações de pastelaria com estes moldes em forma de cone, revestidos a antiaderente para uma libertação sem esforço. Ideais para produções de média escala em pastelarias e hotéis.

moldes cone antiaderente — Características Técnicas

Dimensões	190 x 120 x 40 mm
Peso	85 g
Material	Aço carbono com revestimento antiaderente sem PFAS
Temperatura Máxima Forno	240°C
Manutenção	Não recomendado lavar em máquina de lavar loiça

Aplicações Profissionais

Ideal para pastelarias, padarias artesanais e serviços de catering que necessitam de confeitar em formato cónico. O Gestor de Produção em estabelecimentos de média dimensão beneficia da uniformidade de confeção e facilidade de desmoldagem.

Porquê Escolher Este Equipamento

O revestimento antiaderente de alta qualidade assegura que os produtos saem intactos, minimizando perdas e facilitando a limpeza. A construção em aço carbono garante durabilidade e distribuição homogénea do calor, essencial para uma confeção uniforme.

Perguntas Frequentes

Qual a dimensão destes moldes em forma de cone?

As dimensões aproximadas de cada molde são 190 mm de comprimento, 120 mm de largura e 40 mm de altura.

Que material compõe estes utensílios de pastelaria?

São fabricados em aço carbono de alta durabilidade, com um revestimento interno e externo antiaderente de qualidade superior, livre de PFAS.

Posso usar estes moldes em fornos de alta temperatura?

Sim, estes moldes são seguros para uso em fornos até 240°C, garantindo versatilidade na confecção de diversas sobremesas e preparações.

Como devo proceder à limpeza destes moldes?

Recomenda-se a lavagem manual com uma esponja macia para preservar o revestimento antiaderente. Não são adequados para utilização em máquinas de lavar loiça.

Qual a principal vantagem do revestimento antiaderente?

O revestimento antiaderente de alta qualidade assegura que os produtos de pastelaria não adiram ao molde, facilitando a desmoldagem sem quebrar e simplificando o processo de limpeza.