

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: 04/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Molde Retangular Desmontável 35x24 cm em Aço Antiaderente

Informacoes do Produto

SKU:	IB826635	Modelo:	826635
Marca:	IBILI	EAN:	8411922479683

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	IBILI
Modelo	826635

EAN

8411922479683

Descrição Resumida

Molde retangular desmontável de 35x24 cm em aço antiaderente, com base extra para evitar derrames e facilitar a desmoldagem de tartes e bolos.

Descrição Completa

Molde retangular desmontável de 35x24 cm em chapa de aço com base extra, ideal para confeitaria sobremesas e salgados com facilidade. A sua base reforçada impede derrames, garantindo uma apresentação impecável em qualquer cozinha profissional.

molde retangular desmontável — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Chapa de Aço
Dimensões	35 x 24 cm
Tipo	Desmontável
Quantidade Mínima de Encomenda	6 unidades

Aplicações Profissionais

Ideal para pastelarias e restaurantes que preparam desde cheesecakes e tortas até folhados e bizcochos. Permite ao Chef de pastelaria criar sobremesas elaboradas e ao gestor de eventos garantir apresentações perfeitas em buffets.

Porquê Escolher Este Equipamento

A chapa de aço confere durabilidade, enquanto o revestimento antiaderente facilita a desmoldagem e a limpeza. A base extra protege contra fugas de massa ou líquidos, essencial para manter a higiene e a apresentação no serviço contínuo.

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem do material em chapa de aço?

A chapa de aço oferece robustez e longevidade, suportando o uso intensivo em cozinhas profissionais.

Este molde é fácil de limpar após a utilização?

Sim, o revestimento antiaderente e o design desmontável facilitam a limpeza manual, ideal para a manutenção diária.

Posso usar este molde para preparações salgadas?

Com certeza. É adequado para uma variedade de elaborações, incluindo quiches, tortas salgadas e outras preparações que requerem uma forma retangular com fundo.

Qual a vantagem da base extra?

A base extra impede que massas ou líquidos escorram para fora durante a confeção ou transporte, mantendo a bancada de trabalho limpa e a apresentação do produto final intacta.

É necessário adquirir um número mínimo de unidades?

Sim, a quantidade mínima de encomenda para este molde é de 6 unidades, permitindo equipar adequadamente o seu estabelecimento com um preço competitivo.