

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: 05/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Molde Alto para Pastelaria em Borosilicato 26x6 cm

Informacoes do Produto

SKU:	IB480226	Modelo:	480226
Marca:	IBILI	EAN:	8411922085372

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	IBILI
Modelo	480226
EAN	8411922085372

Descricao Resumida

Molde alto de 26x6 cm em borossilicato, ideal para a confeitão de tartes, quiches e bolos em cozinhas profissionais. Resistente a altas temperaturas e fácil de limpar.

Descricao Completa

Este aro de confeitaria em vidro borossilicato de 26 cm de diâmetro e 6 cm de altura permite uma confeitão uniforme em fornos profissionais. Ideal para estabelecimentos com elevada exigência de apresentação e qualidade de pastelaria, garantindo resultados consistentes mesmo em produção intensiva.

aro de bolo cristal — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Borosilicato
Diâmetro	26 cm
Altura	6 cm
Ordem Mínima de Compra	6 unidades

Aplicações Profissionais

Este aro é uma ferramenta essencial para pastelarias e padarias que procuram precisão na confeitão de tartes e quiches. Para o pasteleiro profissional que gere um serviço contínuo, a durabilidade e a distribuição uniforme de calor deste molde em borossilicato asseguram a qualidade em cada peça, desde a mesa de trabalho até à montra.

Molde de Pastelaria — Principais Vantagens

A resistência térmica superior do vidro borossilicato permite uma confeitão homogénea, evitando pontos de cozedura irregulares que afetam a textura e o sabor. A sua robustez garante longevidade mesmo com uso diário em cozinhas profissionais, diferindo de alternativas menos duradouras, e a facilidade de limpeza simplifica os processos pós-serviço.

Perguntas Frequentes

Este molde é adequado para fornos de convecção?

Sim, o vidro borossilicato de alta qualidade é projetado para suportar as temperaturas encontradas em fornos profissionais, incluindo os de convecção.

Qual a capacidade aproximada em litros deste aro?

A capacidade exata varia consoante a massa, mas para uma tarte standard de 26cm de diâmetro e 6cm de altura, a capacidade é tipicamente entre 1.5 a 2 litros.

Pode ir à máquina de lavar loiça?

Sim, este aro em borossilicato é seguro para utilização em máquinas de lavar loiça profissionais, facilitando a limpeza e manutenção.

Qual a diferença para moldes de metal?

O vidro borossilicato oferece uma resistência química superior, não reage com alimentos ácidos e proporciona uma distribuição de calor mais homogénea sem criar pontos de sobreaquecimento, comuns em alguns metais.

É necessário untar este molde antes de cada utilização?

Para garantir a desmoldagem perfeita de preparações mais delicadas, recomenda-se uma leve untagem ou a utilização de papel vegetal, embora o borossilicato tenha boas propriedades antiaderentes.