

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 05/07/2026

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

Molde Savarin Profissional Alumínio Azul 26 cm

Informacoes do Produto

SKU:	IB330926	Modelo:	330926
Marca:	IBILI	EAN:	8411922160369

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	IBILI
Modelo	330926
EAN	8411922160369

Descricao Resumida

Molde Savarin profissional de 26 cm em alumínio com acabamento azul, essencial para pastelarias e restaurantes. Garante cozedura uniforme.

Descricao Completa

Produza savarins e brioques de forma consistente com este molde profissional de 26 cm. Concebido em alumínio de alta qualidade, este utensílio assegura uma distribuição de calor superior para resultados de cozedura homogêneos e um desmoldar facilitado.

molde savarin — Características Técnicas

Material	Alumínio
Diâmetro	26 cm
Cor / Acabamento	Azul

Aplicações Profissionais

Ideal para chefes pasteleiros em pastelarias de bairro, hotéis com serviço de pequeno-almoço e brunches, ou cozinhas de catering que exigem consistência na confeção de sobremesas clássicas. A sua dimensão de 26 cm é versátil para porções individuais ou para compor uma mesa de buffet.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha deste molde de savarin em alumínio destaca-se pela sua robustez e eficiência térmica. O alumínio oferece uma rápida e uniforme condução do calor, crucial para desenvolver a textura e cor ideais dos seus preparados, resistindo ao uso intensivo em ambientes profissionais.

Perguntas Frequentes

Qual o material principal deste molde de savarin?

Este molde é fabricado em alumínio de alta qualidade, garantindo durabilidade e excelente condução de calor para uma cozedura uniforme. ?

É seguro utilizar este molde em fornos profissionais?

Sim, o design robusto em alumínio torna este molde perfeitamente adequado para as altas temperaturas e o uso contínuo exigido em cozinhas profissionais e pastelarias.

Como devo limpar este molde para manter a sua qualidade?

Recomenda-se lavar o molde com água morna e um detergente suave após cada utilização. Evite esfregões abrasivos que possam danificar o acabamento do alumínio.

Este molde pode ser usado para além de savarins??Com certeza. A sua forma clássica permite a confeção de brioches, bolos em formato de anel ou outras preparações de pastelaria que exijam um formato similar, adaptando-se à criatividade do chefe.

Qual a vantagem de um molde de alumínio para a pastelaria profissional?

O alumínio é valorizado pela sua excelente capacidade de condução térmica, que garante que a massa coza de forma homogénea e atinja uma crosta dourada perfeita, resultando em sobremesas de qualidade superior.