

Ficha Técnica

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

Hotelequip.pt

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

Ficha técnica gerada em: 04/07/2026

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



Acesso rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Molde Desmontável Alumínio 2 Usos Ø26 cm

Informações do Produto

SKU:	IB356626	Modelo:	356626
Marca:	IBILI	EAN:	8411922802030

Imagens do Produto



Especificações

Marca	IBILI
Modelo	356626
EAN	8411922802030

Descrição Resumida

Molde desmontável em alumínio de 26 cm com base versátil de 2 usos, ideal para pastelaria profissional e confeção diária de bolos.

Descrição Completa

Concebido para a eficiência na cozinha profissional, este molde desmontável em alumínio de 26 cm com dois usos distintos agiliza a confeitação de bolos e tartes. A sua versatilidade permite ao pasteleiro otimizar o tempo de *mise en place* e garantir acabamentos perfeitos, essenciais em qualquer serviço de pastelaria com ritmo elevado.

Molde Desmontável Alumínio — Características Técnicas

Material	Alumínio
Diâmetro	26 cm
Funcionalidade	Desmontável, 2 usos (base removível)

Aplicações Profissionais

Este molde é ideal para pastelarias e cafetarias com produção própria, bem como para restaurantes de dimensão média que necessitam de versatilidade na confeitação de sobremesas. Para o Chef de pastelaria que prepara bolos de aniversário ou tartes diárias, a facilidade de desenformar e a adaptabilidade a diferentes receitas são cruciais para manter a qualidade e agilizar o serviço.

Porquê Escolher Este Equipamento

A construção em alumínio assegura uma distribuição uniforme do calor, garantindo uma cozedura homogénea das suas criações e evitando pontos queimados. A característica de "2 usos" com base removível distingue este molde, permitindo uma transição suave da cozedura para a apresentação, sem danificar a estrutura delicada de bolos ou tartes. Este design inteligente minimiza quebras e otimiza o trabalho do profissional.

Perguntas Frequentes

Como devo limpar e manter este molde para prolongar a sua vida útil?

Recomenda-se lavar o molde à mão com água morna e detergente suave. Evite usar esfregões abrasivos ou utensílios metálicos que possam danificar o alumínio e o revestimento, se existente.

Para que tipo de preparações é ideal este molde desmontável de 26 cm?

É ideal para bolos de massa húmida, cheesecakes, tartes e quiches, onde a facilidade de desenformar é crucial para manter a integridade estética da sobremesa ou salgado. O seu diâmetro de 26 cm é adequado para porções médias em buffets ou ementas diárias.

Quais as vantagens de um molde em alumínio para uso profissional?

O alumínio é conhecido pela sua excelente condução de calor, garantindo uma cozedura uniforme e eficiente. Além disso, é um material leve, resistente à corrosão e durável, características essenciais para o uso contínuo e exigente em cozinhas profissionais.

A base removível com "2 usos" oferece que opções de funcionalidade?

A base removível permite desenformar bolos sem esforço, preservando as suas bordas e decorações. A versatilidade dos "2 usos" geralmente refere-se a bases intermutáveis ou a um design que permite diferentes tipos de cozedura, como a criação de quiches com base ou tartes sem fundo para um resultado mais rústico.

Este molde é adequado para fornos de alta temperatura usados em pastelaria?

Sim, o alumínio é um material robusto e resistente a altas temperaturas, sendo perfeitamente adequado para a maioria dos fornos profissionais de pastelaria. A sua durabilidade garante um desempenho fiável mesmo sob uso contínuo em ambientes exigentes.