

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



Hotelequip.pt

Molde Savarin Alumínio 28 cm para Pastelaria Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	IB140628	Modelo:	140628
Marca:	IBILI	EAN:	8411922113280

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	IBILI
Modelo	140628
EAN	8411922113280

Descricao Resumida

Molde Savarin em alumínio de 28 cm para confeção profissional. Garante cozedura uniforme e fácil desenforme de sobremesas clássicas.

Descricao Completa

A garantia de uma cozedura homogênea e desenforme impecável é crucial em qualquer cozinha profissional. O molde Savarin em alumínio de 28 cm foi concebido para chefs e pasteleiros que procuram consistência na confeção de sobremesas clássicas e anéis de massa, essencial para um serviço eficiente mesmo no rush do serviço.

molde savarin 28 cm — Características Técnicas

Material	Alumínio
Diâmetro	28 cm
Quantidade Mínima de Encomenda	6 unidades

Aplicações Profissionais

Ideal para o pasteleiro artesanal de uma pastelaria de bairro que prepara savarins para o lanche, ou para o chef de sobremesas de um restaurante tradicional português que busca um acabamento perfeito. A sua robustez e facilidade de manuseamento tornam-no adequado para cozinhas de hotel que exigem produção contínua e qualidade uniforme, ou até para o pequeno snack-bar com uma oferta de doces caseiros.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha do alumínio para este molde Savarin garante uma condução de calor superior, resultando numa cozedura mais rápida e uniforme, um fator crítico para a qualidade das suas criações e para a eficiência da sua produção. A sua superfície, quando bem untada, facilita o desenforme, minimizando quebras e otimizando o tempo de preparação, crucial em qualquer serviço de pastelaria intensiva.

Perguntas Frequentes

Para que é utilizado o molde Savarin profissional?

?

O molde Savarin é utilizado para a confeção de bolos em forma de anel, como o clássico savarin francês, babás ao rum, ou outras sobremesas e preparações salgadas que beneficiam de uma apresentação anelar. É uma ferramenta essencial para pastelarias, restaurantes e catering.

Quais as vantagens de um molde Savarin em alumínio?

O alumínio é um excelente condutor de calor, garantindo que a massa coza de forma homogénea e rápida. Além disso, é um material leve e resistente, fácil de manusear e durável em ambientes de cozinha profissional, contribuindo para a longevidade do utensílio.

Como deve ser limpo e mantido este molde para prolongar a sua vida útil?

Para limpar o molde, lave-o à mão com água morna e detergente suave, evitando abrasivos que possam riscar o alumínio. Seque-o completamente após a lavagem para prevenir a oxidação. Armazenar em local seco e protegido prolongará significativamente a sua vida útil.

Este molde Savarin de 28 cm pode ser usado para outras preparações além de doces?

Sim, embora seja clássico para doces, o seu formato anelar é versátil. Pode ser utilizado para preparações salgadas como terrinas de vegetais, anéis de arroz ou patês, oferecendo uma apresentação sofisticada em buffets ou eventos de catering.

Qual a quantidade mínima de encomenda para este molde?

A quantidade mínima de encomenda para este molde Savarin é de 6 unidades, conforme indicado nas especificações do produto, o que é ideal para equipar cozinhas profissionais com stock suficiente para as necessidades diárias.