

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



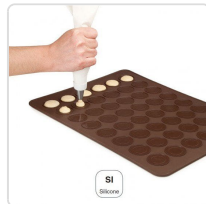
Hotelequip.pt

Molde Macarons Duplo 39x29 cm para Pastelaria Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	LA66753	Modelo:	LA66753
Marca:	LACOR	EAN:	8414271667534

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	LACOR
Modelo	LA66753

Descrição Resumida

Molde duplo para macarons com 39x29 cm, ideal para pastelaria profissional. Garante uniformidade e eficiência na produção de doces finos.

Descrição Completa

Precisão e uniformidade na confeção de macarons garantidas com este molde duplo de silicone, ideal para cozinhas profissionais e pastelarias que procuram otimizar a produção em larga escala. A sua superfície antiaderente e flexibilidade facilitam a desmoldagem e a limpeza, essenciais no ritmo acelerado de estabelecimentos com alta rotatividade de clientes.

molde macarons duplo — Aplicações Profissionais

Para o pasteleiro em estabelecimentos de média dimensão que necessita de consistência em cada fornada de macarons, ou para o chef de catering que prepara eventos com centenas de unidades. Este utensílio é igualmente valioso em escolas de culinária que ensinam técnicas de pastelaria fina, assegurando que todos os alunos trabalham com moldes idênticos e de alta performance.

Molde Macarons Duplo — Principais Vantagens

A sua construção em silicone alimentar de alta qualidade assegura durabilidade e segurança alimentar, em conformidade com as normas europeias. O design duplo permite confeitaria o dobro de macarons em cada ciclo de cozedura, aumentando significativamente a produtividade. A superfície antiaderente reduz a necessidade de gordura e facilita a remoção dos doces sem os danificar, preservando a sua forma perfeita.

Características Técnicas

Dimensões	39,0 x 29,0 x 1,0 cm
Peso	226 g
Material	Silicone Alimentar

Perguntas Frequentes

Este molde é adequado para fornos de convecção?

Sim, o molde é concebido para suportar as temperaturas de cozedura em fornos de convecção profissionais.

Quantos macarons consigo fazer de uma vez?

O molde duplo permite a confeção simultânea de um grande número de macarons, dependendo do tamanho de cada cavidade, otimizando o seu fluxo de trabalho.

O material é seguro para contacto com alimentos?

Sim, o molde é fabricado em silicone alimentar, garantindo a segurança para o contacto com alimentos e a conformidade com as normas em vigor.

Como devo limpar o molde após o uso?

Pode ser lavado à mão com água e detergente neutro ou em máquina de lavar loiça profissional, devido à sua superfície antiaderente que facilita a remoção de resíduos.

Qual a vida útil esperada deste molde?

Com o uso e manutenção adequados, seguindo as instruções de limpeza e evitando o contacto com objetos cortantes, este molde de silicone profissional tem uma longa vida útil, garantindo inúmeras utilizações.