

# 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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.*



Acesso rapido  
ao produto

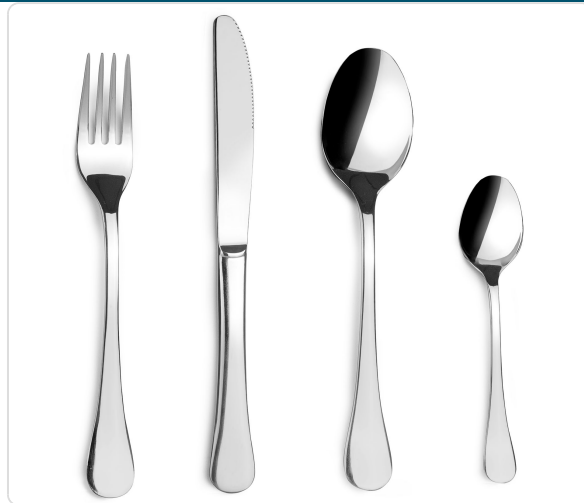


## Molde 12 Cavidades em Alumínio para Pastelaria Profissional

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	LA68010	<b>Modelo:</b>	LA68010
<b>Marca:</b>	LACOR	<b>EAN:</b>	8414271680106

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	LACOR
<b>Modelo</b>	LA68010
<b>EAN</b>	8414271680106

### Descricao Resumida

Molde de 12 cavidades em alumínio para pastelaria profissional. Ideal para produção eficiente de pequenos doces e salgados com cozedura uniforme. Durável e prático.

## Descricao Completa

Este molde de alumínio, com 12 cavidades individuais, garante a confeção uniforme de porções perfeitas para pastelaria e confeitaria. Ideal para produções de média escala, assegura um desmoldar fácil e rápido, otimizando o fluxo de trabalho em cozinhas profissionais e pastelarias dinâmicas.

### Molde 12 Cavidades — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Dimensões (Aprox.)	10,0 x 10,0 x 10,0 cm
Peso	409 g
Material	Alumínio
Nº de Cavidades	12

### Aplicações Profissionais

Para o pasteleiro que procura consistência em cada peça, este utensílio é ideal. Perfeito para pastelarias de bairro, hotéis com serviço de breakfast ou cantinas que necessitem de produção diária de bolos ou sobremesas individuais, otimizando o tempo de moldagem e confeção.

### Porquê Escolher Este Equipamento

A construção em alumínio anodizado assegura uma distribuição de calor homogénea, prevenindo pontos quentes e garantindo uma cozedura uniforme em todas as 12 cavidades. O design permite um desmoldar simplificado, crucial para manter a integridade das peças em períodos de elevado volume de produção.

### Perguntas Frequentes

### **Qual a dimensão exata de cada cavidade?**

As dimensões aproximadas de cada cavidade são de 10,0 x 10,0 x 10,0 cm, ideais para porções individuais.

### **Este molde é adequado para que tipo de estabelecimentos?**

É ideal para pastelarias, padarias, hotéis, escolas de culinária e serviços de catering que necessitam de produzir múltiplos itens de forma consistente e eficiente.

### **O alumínio utilizado cumpre normas de segurança alimentar?**

O material é alumínio, comumente utilizado em utensílios de cozinha profissional devido à sua condutividade térmica e durabilidade. Recomenda-se sempre a consulta das especificações de segurança alimentar aplicáveis.

### **Qual a vantagem do alumínio em comparação com outros materiais?**

O alumínio oferece excelente transferência de calor, garantindo uma confeitação mais rápida e uniforme. É também leve e resistente à corrosão, facilitando o manuseamento e a limpeza.

### **Como otimizar a limpeza após o uso intensivo?**

Após arrefecer, lave com água morna e detergente neutro. Evite esponjas abrasivas para preservar o acabamento do alumínio. Em caso de resíduos agarrados, deixe de molho em água quente antes de lavar.