

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



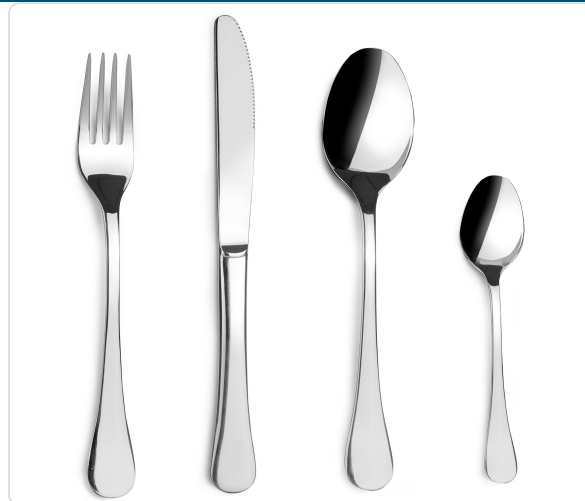
Hotelequip.pt

Molde 12 Cavidades em Alumínio para Pastelaria Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	LA68010	Modelo:	LA68010
Marca:	LACOR	EAN:	8414271680106

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	LACOR
Modelo	LA68010
EAN	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.