

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: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto

Molde Silicone Semiesférico 7cm Profissional (600x395x35mm)

Informacoes do Produto

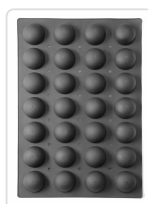
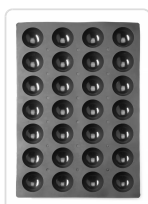
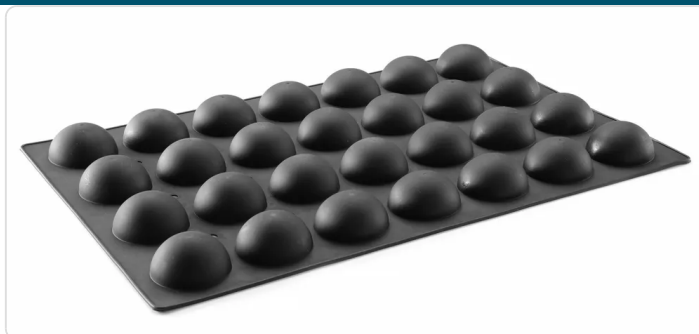
SKU: HE677216

Modelo: N/D

Marca: N/D

EAN: N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Material: Silicone

Diâmetro: Até 20 cm

Descricao Resumida

Molde de silicone semiesférico de 7cm, ideal para pastelaria profissional. Flexível, antiaderente e resistente a temperaturas extremas. Limpeza fácil na máquina.

Descricao Completa

Desenvolvido para a exigência da pastelaria moderna, este molde de silicone semiesférico de 7cm de diâmetro eleva a qualidade da sua produção. A sua capacidade de resistir a variações extremas de temperatura, do forno ao congelador, garante versatilidade inigualável na criação de sobremesas, mousses e bombons, otimizando o workflow da sua cozinha profissional.

Molde Silicone Semi-esfera — Molde silicone semiesférico — Características Técnicas

Dimensões (LxPxA)	600 x 395 x 35 mm
Diâmetro Cavidade	7 cm
Peso Líquido	0,74 kg
Material	Silicone Alimentar
Resistência a Temperaturas	Altas e Baixas (Forno e Congelador)
Lavagem	Máquina de Lavar Loiça

Aplicações Profissionais

Este molde é uma ferramenta indispensável para o Chef Pasteleiro que procura precisão e eficiência na produção de sobremesas em volume. Ideal para pastelarias de bairro, confeitarias artesanais, restaurantes com ementa de autor ou empresas de catering que necessitam de consistência na apresentação de mousses, semifrios ou bombons. Permite uma *mise en place* rápida e uma desmoldagem sem falhas.

Porquê Escolher Este Equipamento

A flexibilidade superior e a resistência à deformação do silicone de alta qualidade garantem que este molde não só se adapta facilmente ao armazenamento em espaços reduzidos, como também mantém a sua forma perfeita mesmo após uso intensivo. A superfície antiaderente facilita a desmoldagem de produtos delicados, minimizando o desperdício e o tempo de limpeza. É uma solução duradoura que oferece resultados profissionais consistentes, resistindo tanto ao congelamento ultrarrápido como a altas temperaturas de cozedura.

Perguntas Frequentes

Este molde é seguro para uso no forno e congelador?

Sim, o silicone de alta qualidade utilizado neste molde é resistente a uma vasta gama de temperaturas, sendo perfeitamente seguro para cozer no forno e para congelar alimentos, mantendo a integridade estrutural e as propriedades antiaderentes.

Qual o diâmetro de cada semiesfera e quantas cavidades tem o molde?

Cada cavidade do molde possui um diâmetro de 7 cm, ideal para porções individuais. Embora o número exato de cavidades não seja especificado nos dados fornecidos, a dimensão total do molde (600x395mm) sugere uma capacidade considerável para produção em escala profissional.

Como posso garantir a durabilidade e higiene do molde de silicone?

Para maximizar a vida útil e a higiene, o molde pode ser lavado na máquina de lavar loiça. A sua flexibilidade e resistência à deformação ajudam a evitar danos durante a lavagem e o armazenamento. Certifique-se de que está completamente seco antes de guardar.

Este molde é antiaderente? Facilita a desmoldagem?

Sim, o material de silicone é naturalmente antiaderente, o que garante que tanto os produtos de forno como os congelados se soltam facilmente sem colar. Esta característica é crucial para manter a integridade estética das suas criações e otimizar o tempo de produção.

É fácil de armazenar em cozinhas com espaço limitado?

A flexibilidade do silicone permite que o molde seja facilmente enrolado ou dobrado para armazenamento, tornando-o uma solução prática para cozinhas profissionais onde o espaço é um fator crítico. Resiste à deformação, recuperando a sua forma original quando necessário.