

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

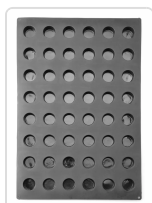
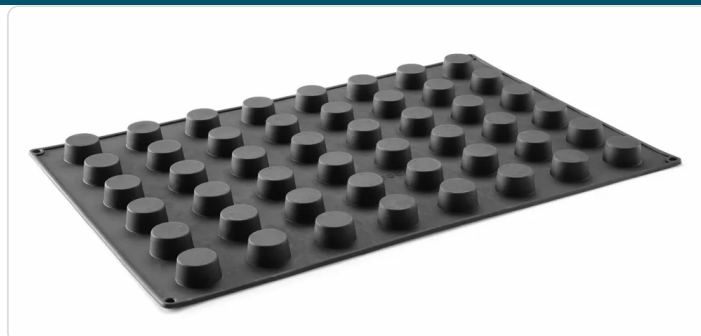


Molde Silicone Profissional para Mini-Muffins 570x375x25mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE677230	Modelo:	677230
Marca:	HENDI	EAN:	8711369677230

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	677230
EAN	8711369677230
Material	Silicone

Diâmetro

Até 20 cm

Descrição Resumida

Molde profissional em silicone para mini-muffins, antiaderente e flexível, ideal para pastelarias. Dimensões 570x375x25mm, lavável na máquina.

Descrição Completa

Concebido para a produção exigente em pastelaria, este molde em silicone de alta qualidade oferece uma solução antiaderente e flexível para a confeção de mini-muffins. A sua resistência a temperaturas extremas e o arrefecimento rápido pós-forno otimizam o fluxo de trabalho, essenciais para o rush do serviço em qualquer cozinha profissional.

molde mini muffin silicone — molde silicone mini-muffins — Características Técnicas

Dimensões (L x P x A)	570 x 375 x 25 mm
Diâmetro dos Moldes Individuais	3,5 cm
Material	Silicone alimentar
Peso Líquido	0,53 kg
Peso Bruto	0,55 kg
Resistência à Temperatura	Elevada e baixa
Lavável na Máquina de Louça	Sim

Aplicações Profissionais

Este molde de silicone é ideal para o Chef Pasteleiro que procura precisão e consistência na produção de mini-muffins, seja em pastelarias, hotéis ou restaurantes com serviço de buffet. É igualmente uma ferramenta valiosa para cozinhas de catering e snack-bares que necessitam de otimizar a mise en place e garantir a rápida rotação de pequenas doçarias na ementa.

Porquê Escolher Este Equipamento

A flexibilidade superior do silicone assegura que os seus mini-muffins desmoldam sem esforço, preservando a sua forma e reduzindo o desperdício, um fator crítico para a rentabilidade. A capacidade de arrefecimento rápido agiliza a produção, permitindo múltiplas fornadas em menor tempo. Adicionalmente, a sua durabilidade contra deformações e a facilidade de lavagem na máquina de louça garantem um utensílio de longa vida útil e conformidade com as normas de higiene, mesmo sob uso intensivo.

Perguntas Frequentes

Como posso garantir a máxima vida útil do molde de silicone?

Para prolongar a vida útil, evite o uso de utensílios cortantes diretamente no molde. Embora resistente, a limpeza regular na máquina de louça é suficiente; evite produtos de limpeza abrasivos que possam danificar o material a longo prazo.

Quantos mini-muffins consigo produzir por fornada com este molde?

Com dimensões de 570 x 375 mm e cavidades de 3,5 cm de diâmetro, o molde permite uma produção em escala. A sua ampla superfície de trabalho otimiza a eficiência em cozinhas com volume elevado, maximizando o número de mini-muffins por ciclo.

Quais as vantagens do silicone face a outros materiais de moldes?

O silicone destaca-se pela sua propriedade antiaderente natural, eliminando a necessidade de untar e facilitando o desmolde. É também extremamente flexível e resistente a temperaturas extremas (quente e frio), o que o torna versátil para confeção no forno ou congelação, e inquebrável ao contrário de formas metálicas.

Este molde pode ser utilizado para outros tipos de preparações além de mini-muffins?

Sim, a versatilidade do molde permite criar uma variedade de pequenas doçarias, como bombons, queques pequenos, ou até mesmo porções individuais de sobremesas geladas. A sua resistência a altas e baixas temperaturas expande significativamente as possibilidades de uso em qualquer pastelaria.

Como o armazenamento do molde é otimizado pela sua flexibilidade?

Graças à sua notável flexibilidade, o molde pode ser facilmente enrolado ou dobrado sem perder a sua forma original ou sofrer deformações. Esta característica é ideal para cozinhas com espaço limitado, permitindo um armazenamento compacto e eficiente, contribuindo para a organização da área de preparação.