

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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 Flexipan Cones 5 cm Silicone Fibra Vidro

Informacoes do Produto

SKU:	PJP859134	Modelo:	P859134
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661859349

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P859134
EAN	8421661859349
Material	Silicone
Cor	Preto
Diâmetro	Até 20 cm

Descricao Resumida

Molde Flexipan em silicone e fibra de vidro para cones de 5 cm. Antiaderente, flexível e durável, suporta temperaturas de -40 °C a 280 °C. Ideal para pastelaria profissional.

Descricao Completa

Este molde Flexipan, fabricado com uma combinação de silicone e fibra de vidro, é ideal para a confecção de cones perfeitos em ambientes de cozinha profissional.

Molde Flexipan Conos 5cm — Molde Cones — Características Técnicas

Material	Silicone e fibra de vidro
Cor	Preto
Largura	60 cm
Profundidade	40 cm
Altura	5 cm
Diâmetro (de cada cone)	5 cm
Peso	0.47 kg
Temperatura de Operação	-40 °C a 280 °C
Durabilidade	2000 a 3000 utilizações
Antiaderente	Sim, não necessita de untar
Certificação	NSF

Aplicações Profissionais

Este molde é uma ferramenta essencial para pastelarias, padarias, hotéis, restaurantes com confecção de sobremesas e serviços de catering que procuram otimizar a produção de cones doces ou salgados. A sua versatilidade permite a utilização em diversas preparações, desde entradas a sobremesas requintadas.

Molde Flexipan — Principais Vantagens

- Construção robusta em silicone e fibra de vidro para flexibilidade e durabilidade superiores.
- Propriedades antiaderentes naturais que eliminam a necessidade de untar, facilitando a desmoldagem.
- Ampla gama de temperaturas de operação (-40 °C a 280 °C), adequado para congelar e cozer.
- Longa vida útil, suportando entre 2000 a 3000 utilizações sem perda de desempenho.
- Fácil de limpar e manter, contribuindo para a higiene da cozinha profissional.
- Certificação NSF, garantindo conformidade com os mais altos padrões de segurança alimentar.