

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 rápido
ao produto



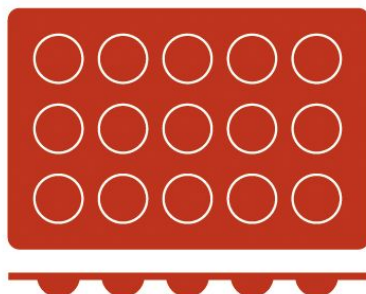
Hotelequip.pt

Molde Silicone GN 1/3 — 8 Semiesferas de 6 cm

Informacoes do Produto

SKU:	PJP850003	Modelo:	P850003
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661850032

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P850003
EAN	8421661850032
Material	Silicone
Cor	Vermelho
Diâmetro	Até 20 cm

Descricao Resumida

Molde de silicone GN 1/3 com 8 cavidades de 6 cm para semiesferas. Ideal para congelar ou cozer, suporta temperaturas de -95.5°C a 230°C. Fácil de desmoldar e limpar.

Descricao Completa

Este molde de silicone GN 1/3 foi concebido para criar oito semiesferas perfeitas de 6 cm de diâmetro, ideal para pastelaria e sobremesas em cozinhas profissionais, suportando variações extremas de temperatura.

molde meia bola silicone — Molde Silicone Meia Bola GN 1/3 — Molde Silicone — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Formato	GN 1/3
Dimensões Externas (C x L x A)	325 x 176 x 30 mm
Número de Cavidades	8
Diâmetro da Cavidade	60 mm
Material	Silicone
Cor	Vermelho
Resistência à Temperatura	-95.5°C a 230°C
Peso	0.11 kg

Aplicações Profissionais

Este molde de silicone é uma ferramenta versátil para pastelarias, hotéis, restaurantes com serviço de sobremesas, e empresas de catering. É ideal para a criação de mousses, semifrios, chocolates, pequenos bolos e outras preparações que exijam formas de semiesfera precisas, tanto para cozedura como para congelação.

Molde Silicone — Principais Vantagens

- **Flexibilidade Superior:** Permite uma desmoldagem fácil e sem quebras, preservando a integridade das suas criações.
- **Ampla Resistência Térmica:** Suporta temperaturas de -95.5°C a 230°C, sendo seguro para uso em fornos, micro-ondas e congeladores.
- **Durabilidade e Higiene:** Fabricado em silicone de alta qualidade, é resistente ao uso contínuo e apto para máquina de lavar louça, facilitando a limpeza.
- **Versatilidade de Aplicação:** Adequado para uma vasta gama de preparações, desde sobremesas frias a produtos de forno e chocolates.
- **Formato GN 1/3:** Otimiza o espaço em bancadas e equipamentos de frio, integrando-se facilmente em sistemas de produção existentes.

Qual a capacidade e dimensões das semiesferas produzidas?

Este molde GN 1/3 possui 8 cavidades, cada uma criando uma semiesfera com 60 mm de diâmetro, ideal para porções individuais em pastelaria e sobremesas.

Este molde pode ser utilizado tanto no forno como no congelador?

Sim, o molde de silicone é projetado para suportar temperaturas extremas, variando de -95.5°C a 230°C, sendo seguro para cozedura em forno e para congelação.

Como se realiza a limpeza e manutenção deste molde de silicone?

A limpeza é simples, pois o molde é apto para máquina de lavar louça. Recomenda-se lavá-lo após cada utilização para garantir a higiene e prolongar a sua vida útil.

O material de silicone é seguro para contacto alimentar?

Sim, o silicone utilizado neste molde é de qualidade alimentar, garantindo a segurança e a não-transferência de sabores ou odores para os alimentos. A cor vermelha pode ser integrada em sistemas HACCP.

Para que tipo de preparações é este molde mais adequado?

É ideal para a confeção de sobremesas como mousses, semifrios, gelatinas, chocolates, bombons, e pequenos bolos. A sua forma de semiesfera é perfeita para apresentações elegantes.