

# 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



Hotelequip.pt

## Molde Semiesferas Invertidas 2,6 cm Silicone Fibra Vidro

### Informacoes do Produto

|        |           |         |               |
|--------|-----------|---------|---------------|
| SKU:   | PJP859150 | Modelo: | P859150       |
| Marca: | Pujadas   | EAN:    | 8421661859509 |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|          |               |
|----------|---------------|
| Marca    | Pujadas       |
| Modelo   | P859150       |
| EAN      | 8421661859509 |
| Material | Silicone      |
| Diâmetro | Até 20 cm     |

### Descricao Resumida

Molde profissional em silicone e fibra de vidro para semiesferas invertidas de 2,6 cm. Antiaderente, durável e fácil de limpar, ideal para pastelaria e sobremesas.

Descricao Completa

Este molde de semiesferas invertidas de 2,6 cm, fabricado em silicone e fibra de vidro, é uma ferramenta essencial para pastelaria profissional, garantindo resultados consistentes e desmoldagem sem esforço.

Molde Flexipan Semi-Esfera Invertida 2.6cm — Molde Semiesferas — Características Técnicas

|                         |                           |
|-------------------------|---------------------------|
| Material                | Silicone e Fibra de Vidro |
| Largura                 | 600 mm                    |
| Profundidade            | 400 mm                    |
| Altura                  | 16 mm                     |
| Peso                    | 0.42 kg                   |
| Diâmetro Semiesfera     | 2.6 cm                    |
| Temperatura de Operação | -40 °C a 280 °C           |
| Ciclos de Utilização    | 2000 a 3000               |
| Certificação            | NSF                       |

Aplicações Profissionais

Este molde é ideal para pastelarias, confeitarias, hotéis com produção própria de sobremesas, restaurantes de alta cozinha, serviços de catering e cantinas que procuram criar decorações, bombons, mousses ou pequenas sobremesas em formato de semiesfera invertida com precisão e consistência.

Molde Semiesferas — Principais Vantagens

- Construção robusta em silicone e fibra de vidro para durabilidade excepcional.
- Propriedades antiaderentes naturais que eliminam a necessidade de untar e facilitam a desmoldagem.
- Ampla gama de temperaturas de -40 °C a 280 °C, adequado para congelação, cozedura e arrefecimento.
- Resistente a 2000 a 3000 utilizações, oferecendo uma solução económica e sustentável.
- Fácil de limpar e certificado pela NSF, garantindo higiene e segurança alimentar.

#### **Qual a durabilidade esperada deste molde?**

Este molde foi concebido para suportar entre 2000 a 3000 utilizações, o que o torna uma opção altamente durável e fiável para ambientes de cozinha profissional.

#### **É necessário untar o molde antes de usar?**

Não, devido às suas propriedades antiaderentes naturais de silicone e fibra de vidro, este molde não necessita de ser untado, facilitando a desmoldagem e a limpeza.

#### **Qual a gama de temperaturas que o molde suporta?**

O molde pode ser utilizado numa vasta gama de temperaturas, desde -40 °C até 280 °C, tornando-o adequado para congelação, refrigeração e cozedura em forno.

#### **Como se efetua a limpeza e manutenção do molde?**

A limpeza é simples, podendo ser lavado à mão com água morna e detergente neutro ou em máquina de lavar louça. A sua superfície antiaderente facilita a remoção de resíduos.

#### **Para que tipo de preparações é este molde mais adequado?**

É ideal para a criação de bombons, pequenas mousses, decorações de chocolate, geleias, ou mini sobremesas que exijam um formato de semiesfera invertida preciso e uniforme.