

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



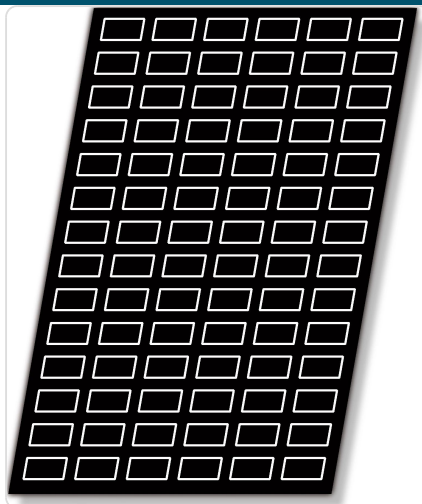
Hotelequip.pt

Molde Silicone Fibra Vidro para Financiers 5 cm

Informacoes do Produto

SKU:	PJP859196	Modelo:	P859196
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661859967

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P859196
EAN	8421661859967
Material	Silicone
Cor	Preto

Descricao Resumida

Molde profissional em silicone e fibra de vidro para financiers de 5 cm. Antiaderente, durável e versátil para forno e congelador.

Descricao Completa

Este molde de silicone e fibra de vidro é ideal para a confecção de financiers, oferecendo uma superfície antiaderente superior e uma durabilidade excecional para uso intensivo em pastelaria profissional.

Molde Flexipan Financiers — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Silicone e fibra de vidro
Cor	Preto
Largura	600 mm
Profundidade	400 mm
Altura	11 mm
Peso	0.41 kg
Temperatura de Operação	-40 °C a 280 °C
Durabilidade Estimada	2000 a 3000 utilizações
Certificação	NSF

Aplicações Profissionais

Ideal para pastelarias, hotéis, restaurantes com produção de sobremesas, serviços de catering, cantinas e escolas de culinária que necessitam de moldes fiáveis para a confecção de pequenos bolos e doces com formato de financier.

Molde Silicone — Principais Vantagens

- Antiaderência natural que dispensa o uso de gordura, facilitando a desmoldagem e a limpeza.
- Elevada resistência e durabilidade, suportando milhares de utilizações em ambientes profissionais.
- Versatilidade térmica, permitindo o uso em congeladores e fornos de alta temperatura.
- Construção em silicone e fibra de vidro para flexibilidade e distribuição uniforme do calor.
- Certificação NSF, garantindo padrões de higiene e segurança alimentar.

Preciso de untar o molde antes de usar?

Não, a composição de silicone e fibra de vidro oferece propriedades antiaderentes naturais, dispensando a necessidade de untar o molde para a maioria das preparações.

Qual a durabilidade esperada deste molde?

Este molde foi concebido para suportar entre 2000 a 3000 utilizações, tornando-o uma opção robusta e económica para uso intensivo em ambientes profissionais.

Posso usar este molde no forno e no congelador?

Sim, o molde é versátil e suporta temperaturas de -40 °C a 280 °C, sendo adequado para congelar e cozer, oferecendo flexibilidade na sua produção.

Como devo limpar o molde após a utilização?

O molde é fácil de limpar. Pode ser lavado à mão com água e detergente neutro ou em máquina de lavar louça profissional, garantindo a sua higiene.

Este molde é adequado para outros tipos de bolos além de financiers?

Embora seja em forma de financiers, pode ser utilizado para a confeção de outros pequenos bolos, biscoitos ou preparações que se ajustem às dimensões e formato das cavidades.