

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 Madalenas GN 1/3 - 12 Cavidades

Informacoes do Produto

SKU:	PJP850031	Modelo:	P850031
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661850315

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P850031
EAN	8421661850315
Material	Silicone
Cor	Vermelho

Descricao Resumida

Molde de silicone profissional GN 1/3 para madalenas, com 12 cavidades. Resistente a temperaturas de -60°C a +230°C, ideal para cozer, congelar e refrigerar.

Descricao Completa

Este molde de silicone GN 1/3 é ideal para a confeção de madalenas em formato de concha, garantindo resultados consistentes e dourados em qualquer cozinha profissional.

molde silicone madeleina GN 1/3 — Molde Silicone Madalena — molde silicone GN 1/3 madalena — Molde Silicone — Características Técnicas

Material	Silicone 100%
Cor	Vermelho
Formato	GN 1/3
Número de Cavidades	12
Dimensões da Cavidade	38 x 30 mm
Resistência à Temperatura	-60°C a +230°C
Largura	600 mm
Profundidade	400 mm
Altura	10 mm
Peso	0.08 kg

Aplicações Profissionais

Este molde de silicone é uma ferramenta indispensável em pastelarias, padarias com secção de confeção, hotéis, restaurantes com serviço de sobremesas e empresas de catering. A sua capacidade de resistir a temperaturas extremas permite a sua utilização em fornos para cozer madalenas, em ultracongeladores para sobremesas geladas, ou para trabalhar com chocolate e outras preparações que exijam precisão e desmoldagem fácil.

Molde Madalenas — Principais Vantagens

- ****Versatilidade Térmica:**** Suporta temperaturas de -60°C a +230°C, ideal para cozer, congelar e refrigerar.
- ****Desmoldagem Perfeita:**** A flexibilidade do silicone 100% garante uma desmoldagem fácil e sem quebras, preservando a forma delicada das madalenas.
- ****Distribuição Uniforme de Calor:**** Promove uma cozedura homogênea, resultando em madalenas consistentemente douradas e com textura ideal.
- ****Durabilidade e Higiene:**** Material robusto e fácil de limpar, resistente ao uso intensivo em ambientes profissionais.
- ****Formato GN 1/3:**** Compatível com os sistemas de bandejas e equipamentos gastronorm padrão, otimizando o espaço na cozinha.

Qual a capacidade total de madalenas que este molde permite confeccionar?

Este molde de silicone possui 12 cavidades individuais, permitindo a confeção de 12 madalenas em cada utilização.

Este molde pode ser utilizado em fornos de alta temperatura?

Sim, o molde é resistente a temperaturas até +230°C, sendo perfeitamente adequado para utilização em fornos profissionais para cozer as suas madalenas.

É fácil de limpar e manter?

Sim, o silicone é um material antiaderente e de fácil limpeza. Pode ser lavado à mão ou na máquina de lavar louça, garantindo uma higiene rápida e eficaz.

As madalenas ficam com a forma de concha tradicional?

Sim, este molde foi especificamente concebido para criar madalenas com a sua característica forma de concha, ideal para apresentações elegantes.

Este molde é compatível com tabuleiros gastronorm?

Sim, o molde tem o formato GN 1/3, o que o torna compatível com os tabuleiros e equipamentos gastronorm padrão utilizados em cozinhas profissionais.

?