

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



Hotelequip.pt

Molde de Silicone para Tartaletes 5 cm - 60x40 cm

Informacoes do Produto

SKU:	PJP859908	Modelo:	P859908
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661088596

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P859908
EAN	8421661088596
Material	Silicone
Cor	Preto
Diâmetro	Até 20 cm

Descricao Resumida

Molde de silicone flexível de 60x40 cm, ideal para a confecção de tartaletes de 5 cm. Suporta temperaturas de -60°C a +230°C e é lavável na máquina.

Descricao Completa

Este molde de silicone premium, com dimensões de 60x40 cm, foi concebido para a confecção de tartaletes de 5 cm de diâmetro, garantindo uma desmoldagem fácil e resultados consistentes em pastelaria profissional.

molde silicone profissional — molde silicone tartaletas — Molde Silicone — Características Técnicas

Material	Silicone 100%
Cor	Preto
Largura	60 cm
Profundidade	40 cm
Altura	5 cm
Diâmetro da Tartalete	5 cm
Peso	0.52 kg
Temperatura de Operação	-60°C a +230°C

Aplicações Profissionais

Este molde de silicone é uma ferramenta essencial para profissionais de pastelaria e restauração. Ideal para pastelarias, padarias, hotéis, restaurantes com serviço de sobremesas, e empresas de catering que produzem grandes volumes de mini-tartaletes ou quiches. A sua versatilidade permite a utilização em diversas preparações, desde doces a salgadas, em ambientes como cantinas e cozinhas industriais.

Molde de Silicone — Principais Vantagens

Fabricado em silicone 100%, este molde oferece durabilidade e flexibilidade excepcionais, garantindo uma desmoldagem fácil e sem quebras. A sua resistência a temperaturas extremas (-60°C a +230°C) permite a sua utilização tanto no forno como no congelador, adaptando-se a diversas técnicas de confeção. Além disso, é apto para máquina de lavar loiça, otimizando o tempo de limpeza em cozinhas profissionais.

Qual a principal vantagem do silicone para moldes de pastelaria?

A principal vantagem do silicone é a sua flexibilidade e propriedades antiaderentes, que permitem uma desmoldagem fácil e perfeita dos produtos, sem necessidade de untar.

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

Sim, este molde de silicone é projetado para suportar uma vasta gama de temperaturas, de -60°C a +230°C, tornando-o seguro para uso em fornos convencionais e congeladores.

Como devo limpar e manter o molde para garantir a sua durabilidade?

Para garantir a durabilidade, lave o molde com água morna e detergente ou na máquina de lavar loiça. Evite o uso de objetos cortantes ou abrasivos que possam danificar o silicone.

É fácil desmoldar as tarteletes sem danificá-las?

Sim, a flexibilidade do silicone permite uma desmoldagem extremamente fácil e sem esforço, preservando a forma e a integridade das suas tarteletes.

Este molde é adequado para produções de grande volume em cozinhas profissionais?

Sim, o seu tamanho de 60x40 cm e a capacidade de produzir múltiplas tarteletes de uma só vez tornam-no ideal para otimizar a produção em pastelarias, hotéis e outras cozinhas profissionais.