

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



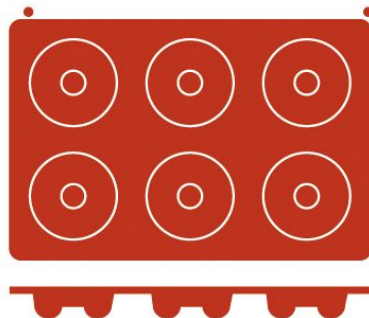
Hotelequip.pt

Molde Savarin Silicone GN 1/3 — 12 Cavidades Ø7.2 cm

Informacoes do Produto

SKU:	PJP850012	Modelo:	P850012
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661850124

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P850012
EAN	8421661850124
Material	Silicone
Cor	Vermelho
Diâmetro	Até 20 cm

Descricao Resumida

Molde de silicone GN 1/3 com 12 cavidades de Ø7.2 cm, ideal para savarins e outras preparações. Suporta -60°C a +230°C, fácil de limpar e desenformar.

Descricao Completa

Este molde de silicone GN 1/3, com 12 cavidades de Ø7.2 cm, é ideal para a confeção de savarins e outras preparações em anel. Suporta temperaturas de -60°C a +230°C, permitindo uso versátil do congelador ao forno.

Molde Silicone Savarin GN 1/3 — Molde Savarin — Características Técnicas

Material	Silicone 100%
Cor	Vermelho
Formato	GN 1/3
Diâmetro Cavidade	7.2 cm
Número de Cavidades	12
Largura	60 cm
Profundidade	40 cm
Altura	3 cm
Peso	0.11 kg
Temperatura Mínima	-60°C
Temperatura Máxima	+230°C

Aplicações Profissionais

Este molde é uma ferramenta essencial para pastelarias, hotéis, restaurantes com serviço de catering, e cantinas que procuram otimizar a produção de sobremesas e entradas individuais. Ideal para a criação de savarins, bavarois, panna cottas ou outras preparações que exijam uma

apresentação uniforme e sofisticada. Perfeito para buffets de pequeno-almoço, eventos e serviços de take-away.

Molde Silicone — Principais Vantagens

- Flexibilidade e antiaderência para desenformar facilmente, minimizando perdas e otimizando o tempo de produção.
- Resistência a temperaturas extremas, permitindo a utilização segura em fornos, micro-ondas, frigoríficos e congeladores.
- Durabilidade e facilidade de limpeza, contribuindo para a higiene e longevidade do equipamento na cozinha profissional.
- Formato GN 1/3 que facilita a organização e otimização do espaço em bancadas e câmaras de frio.
- Produção de 12 unidades uniformes por ciclo, ideal para operações de alto volume.

Qual a capacidade de produção deste molde?

Este molde permite a confeção simultânea de 12 unidades de savarin ou outras preparações, cada uma com 7.2 cm de diâmetro.

Este molde pode ser utilizado no forno e no congelador?

Sim, o molde é fabricado em silicone 100% e suporta temperaturas entre -60°C e +230°C, sendo seguro para uso em forno, micro-ondas e congelador.

Como devo limpar e manter o molde de silicone?

O molde é fácil de limpar, podendo ser lavado à mão com água e detergente neutro ou na máquina de lavar loiça. Recomenda-se secar bem antes de guardar.

O molde é antiaderente?

Sim, o silicone é naturalmente antiaderente, o que facilita o desenformar das preparações sem necessidade de untar em muitos casos, garantindo resultados perfeitos.

Este molde é adequado para uso intensivo em cozinhas profissionais?

Sim, a sua construção em silicone 100% confere-lhe elevada durabilidade e resistência, tornando-o ideal para o uso diário e intensivo em ambientes de cozinha profissional.