

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

Molde Flexipan Tartaletes Redondas 5,8 cm para Pastelaria Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	PJP859172	Modelo:	P859172
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661859721

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P859172
EAN	8421661859721
Cor	Preto
Diâmetro	Até 20 cm
Material	Silicone

Descricao Resumida

Molde Flexipan profissional para tartaletes redondas de 58 mm, em silicone e fibra de vidro. Ideal para cozer e congelar, não necessita de untar.

Descricao Completa

Este molde Flexipan em silicone e fibra de vidro é ideal para a confecção de tartaletes redondas de 58 mm, suportando temperaturas extremas de -40°C a +280°C.

Molde Flexipan Tartaletas — Molde Flexipan — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Silicone e fibra de vidro
Cor	Preto
Dimensões da folha (L x P x A)	600 x 400 x 22 mm
Diâmetro da cavidade	58 mm
Peso	0.46 kg
Temperatura mínima	-40°C
Temperatura máxima	+280°C

Aplicações Profissionais

Este molde é essencial para pastelarias, padarias, hotéis, restaurantes com serviço de catering e cantinas que produzem sobremesas ou entradas em formato de tartalete. Ideal para a confecção de mini quiches, tartes de fruta, ou bases para sobremesas individuais, otimizando a produção em cozinhas profissionais.

Molde Flexipan — Principais Vantagens

- Não necessita de untar, facilitando a desmoldagem e poupando tempo na preparação.
- Elevada durabilidade, suportando entre 2000 a 3000 utilizações, o que representa um excelente investimento.

- Versatilidade para cozer e congelar, adaptando-se a diversas receitas doces e salgadas.
- Fácil de limpar, contribuindo para a higiene e eficiência da cozinha.
- Dimensões profissionais (60x40 cm) compatíveis com tabuleiros de forno standard.

É necessário untar o molde Flexipan antes de usar?

Não, uma das grandes vantagens do molde Flexipan é a sua superfície antiaderente, que dispensa a necessidade de untar, facilitando a desmoldagem e a limpeza.

Qual a durabilidade esperada deste molde?

Os moldes Flexipan são conhecidos pela sua robustez e durabilidade, suportando entre 2000 a 3000 utilizações em condições normais, o que garante um longo ciclo de vida útil.

Pode ser utilizado tanto para cozer como para congelar?

Sim, este molde é extremamente versátil, suportando temperaturas desde -40°C para congelação até +280°C para cozedura, sendo ideal para diversas preparações.

Quais as dimensões da folha do molde?

A folha do molde possui dimensões profissionais de 600 x 400 x 22 mm (Largura x Profundidade x Altura), compatíveis com os tabuleiros de forno standard em cozinhas profissionais.

Este molde é fácil de limpar?

Sim, o material de silicone e fibra de vidro torna o molde Flexipan muito fácil de limpar, podendo ser lavado à mão ou na máquina de lavar louça, garantindo a higiene.