

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Molde Flexipan Conchas 8 cm para Pastelaria Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	PJP859132	Modelo:	P859132
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661859325

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P859132
EAN	8421661859325
Cor	Preto
Material	Silicone

Descricao Resumida

Molde Flexipan profissional para confeitação de conchas de 8 cm. Fabricado em silicone e fibra de vidro, é antiaderente, durável e suporta temperaturas de -40 °C a 280 °C.

Descricao Completa

Este molde Flexipan é fabricado com uma combinação de silicone e fibra de vidro, oferecendo durabilidade e propriedades antiaderentes superiores para a confeitação de conchas de 8 cm. A sua construção robusta garante um desempenho consistente em ambientes de cozinha profissional.

Molde Flexipan Conchas 8cm — Molde Flexipan — Características Técnicas

Material	Silicone e Fibra de Vidro
Cor	Preto
Largura	600 mm
Profundidade	400 mm
Altura	20 mm
Peso	0.57 kg
Temperatura de Utilização	-40 °C a 280 °C
Durabilidade Estimada	2000 a 3000 utilizações
Certificação	NSF

Aplicações Profissionais

Este molde é ideal para pastelarias, restaurantes de alta cozinha, hotéis e serviços de catering que procuram criar sobremesas ou entradas em formato de concha com precisão e consistência. Perfeito para a confeitação de madalenas, financiers, ou outras preparações que exijam um formato delicado e uniforme, desde pastelarias de bairro a cantinas empresariais com serviço de sobremesas. A sua versatilidade permite o uso em fornos e ultracongeladores.

Molde Conchas — Principais Vantagens

- Propriedades antiaderentes naturais, dispensando a necessidade de untar e facilitando a desmoldagem.
- Durabilidade excepcional, suportando entre 2000 a 3000 utilizações sem desgaste significativo.
- Ampla gama de temperaturas de utilização, de -40 °C a 280 °C, adequado para cozer, congelar e ultracongelar.
- Fácil de limpar, otimizando o tempo de preparação e manutenção na cozinha.
- Certificação NSF, garantindo os mais altos padrões de higiene e segurança alimentar.

É necessário untar o molde antes de cada utilização?

Não, este molde Flexipan possui propriedades antiaderentes naturais devido à sua composição de silicone e fibra de vidro, eliminando a necessidade de untar.

Qual a durabilidade esperada deste molde?

Este molde foi concebido para suportar entre 2000 a 3000 utilizações em condições profissionais antes de apresentar sinais de desgaste, garantindo um excelente retorno do investimento.

Pode ser utilizado tanto no forno como no congelador?

Sim, o molde tem uma ampla gama de temperatura de utilização, de -40 °C a 280 °C, tornando-o adequado para cozer, congelar e ultracongelar.

Como se efetua a limpeza e manutenção do molde?

A limpeza é simples, bastando lavar com água morna e detergente neutro. A sua superfície antiaderente facilita a remoção de resíduos, e o material é resistente a manchas.

Este molde é certificado para uso alimentar?

Sim, o molde possui certificação NSF, o que atesta a sua conformidade com os rigorosos padrões de segurança e higiene para equipamentos de cozinha profissional.