

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 rápido
ao produto

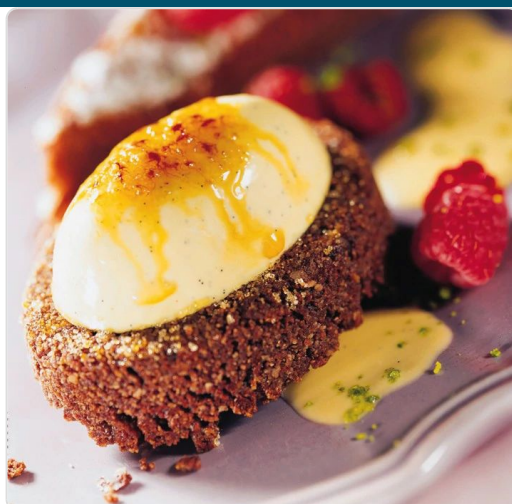


Molde Flexipan Redondo 7.9 cm, 65 ml para Pastelaria Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	PJP859202	Modelo:	P859202
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661862028

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P859202
EAN	8421661862028
Cor	Preto
Diâmetro	Até 20 cm
Material	Silicone

Descricao Resumida

Molde Flexipan redondo em silicone e fibra de vidro, com 7.9 cm de diâmetro e 65 ml por cavidade. Ideal para pastelaria profissional, oferece excelente antiaderência e durabilidade.

Descricao Completa

Este molde Flexipan redondo, em silicone e fibra de vidro, oferece uma solução antiaderente superior para a confecção de sobremesas e preparações individuais. Com 7.9 cm de diâmetro e 65 ml por cavidade, garante resultados consistentes e desmoldagem fácil.

Molde Flexipan Redondo — Molde Redondo Flexipan — Molde Flexipan — Características Técnicas

Material	Silicone e fibra de vidro
Cor	Preto
Largura	60 cm
Profundidade	40 cm
Altura	1.5 cm
Diâmetro (cavidade)	7.9 cm
Capacidade (por cavidade)	65 ml
Peso	0.356 kg
Durabilidade	2.000 a 3.000 utilizações

Molde Flexipan — Aplicações Profissionais

Este molde é indispensável em pastelarias, padarias com confecção própria, restaurantes de cozinha tradicional ou moderna, hotéis, e serviços de catering. É ideal para a criação de sobremesas individuais, mousses, bolos pequenos, pães de queijo, ou qualquer preparação que exija uma forma redonda e uniforme, desde cantinas a food trucks.

Molde Flexipan — Principais Vantagens

- ****Antiaderência Superior:**** Garante que as preparações se desmoldam facilmente, sem necessidade de untar, minimizando desperdícios e facilitando a limpeza.
- ****Durabilidade Excepcional:**** Fabricado para suportar entre 2.000 a 3.000 utilizações, representa um investimento a longo prazo para qualquer cozinha profissional.
- ****Versatilidade Térmica:**** Adequado para uso em fornos convencionais, micro-ondas e ultracongeladores, suportando uma vasta gama de temperaturas.
- ****Resultados Uniformes:**** A sua construção em silicone e fibra de vidro assegura uma distribuição de calor homogênea, resultando em cozeduras perfeitas e consistentes.
- ****Facilidade de Limpeza:**** O material antiaderente e flexível permite uma lavagem rápida e eficiente, seja à mão ou em máquina de lavar louça.