

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



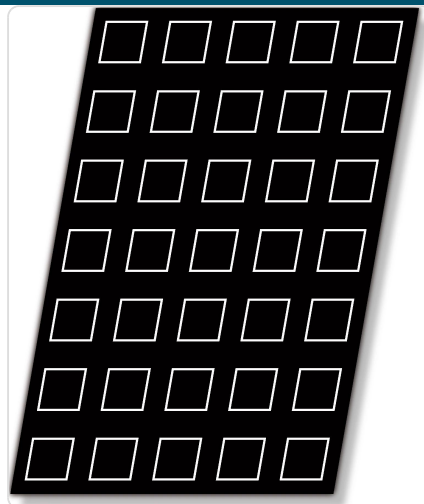
Hotelequip.pt

Molde Flexipan Pirâmides 3,5 cm para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	PJP859109	Modelo:	P859109
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661589093

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P859109
EAN	8421661589093
Cor	Preto
Material	Silicone

Descricao Resumida

Molde Flexipan para pirâmides de 3,5 cm, fabricado em silicone e fibra de vidro. Antiaderente, durável e versátil para congelação e cozedura.

Descricao Completa

Este molde Flexipan para pirâmides de 3,5 cm é fabricado com uma combinação única de silicone e fibra de vidro, oferecendo flexibilidade, durabilidade e propriedades antiaderentes superiores, ideal para uso intensivo em cozinhas profissionais.

molde pirâmides flexipan — Molde Pirâmides — Características Técnicas

Material	Silicone e Fibra de Vidro
Cor	Preto
Largura	60 cm
Profundidade	40 cm
Altura	2.7 cm
Peso	0.47 kg
Temperatura Mínima	-40 °C
Temperatura Máxima	280 °C
Durabilidade Estimada	2000 a 3000 utilizações
Certificação	NSF

Aplicações Profissionais

Este molde é ideal para pastelarias, restaurantes de cozinha de autor, hotéis e serviços de catering que procuram criar sobremesas, entradas ou acompanhamentos com formatos piramidais precisos. A sua versatilidade permite a utilização em processos de congelação para semifrios e gelados, bem como em fornos para cozer massas, mousses ou outros preparados que exijam cozedura uniforme e desmoldagem perfeita.

Molde Pirâmides — Principais Vantagens

- ****Antiaderência Natural:**** A combinação de silicone e fibra de vidro elimina a necessidade de untar, facilitando a desmoldagem e a limpeza.
- ****Durabilidade Excepcional:**** Projetado para suportar entre 2000 a 3000 utilizações, garantindo um investimento a longo prazo para a sua cozinha.
- ****Versatilidade Térmica:**** Suporta temperaturas extremas de -40 °C a 280 °C, permitindo a sua utilização em congelação, refrigeração e cozedura.
- ****Fácil Manutenção:**** A superfície lisa e antiaderente torna a limpeza rápida e eficiente, otimizando o tempo de trabalho.
- ****Qualidade Certificada:**** Com certificação NSF, este molde cumpre os mais elevados padrões de higiene e segurança alimentar para uso profissional.