

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 Semi-esferas 29mm — Silicone e Fibra de Vidro

Informacoes do Produto

SKU:	PJP859105	Modelo:	P859105
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661859059

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P859105
EAN	8421661859059
Material	Silicone
Cor	Preto
Diâmetro	Até 20 cm

Descricao Resumida

Molde Flexipan profissional para semi-esferas de 29mm, em silicone e fibra de vidro. Antiaderente, suporta -40°C a 280°C e até 3000 utilizações.

Descricao Completa

Este molde Flexipan para semi-esferas é fabricado com uma combinação de silicone e fibra de vidro, oferecendo flexibilidade e propriedades antiaderentes superiores para uso profissional em cozinhas.

Molde Semi-Esferas Silicone — Molde Flexipan Semi-esferas — Molde Flexipan — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Silicone e fibra de vidro
Cor	Preto
Largura	600 mm
Profundidade	400 mm
Altura	20 mm
Diâmetro da semi-esfera	29 mm
Peso	0.35 kg
Intervalo de temperatura	-40 °C a 280 °C
Durabilidade estimada	2000 a 3000 utilizações
Propriedades	Antiaderente natural, não necessita de untar
Certificação	NSF

Aplicações Profissionais

Este molde é ideal para pastelarias, restaurantes, hotéis e serviços de catering que procuram criar sobremesas, bombons, entradas ou guarnições com formato de semi-esfera. A sua versatilidade permite o uso em processos de congelação, refrigeração e cozedura, sendo adequado para a produção de pratos frios e quentes em cozinhas profissionais.

Molde Flexipan — Principais Vantagens

- ****Antiaderência Superior:**** A combinação de silicone e fibra de vidro garante que os alimentos não colam, facilitando a desmoldagem sem necessidade de untar.
- ****Durabilidade Excecional:**** Concebido para suportar entre 2000 a 3000 utilizações, representa um investimento robusto e ecológico para qualquer cozinha.
- ****Versatilidade Térmica:**** Pode ser utilizado em temperaturas extremas, desde -40 °C para congelação até 280 °C para cozedura, expandindo as possibilidades culinárias.
- ****Fácil Limpeza:**** A superfície lisa e antiaderente simplifica a limpeza, otimizando o tempo de trabalho na cozinha.
- ****Certificação NSF:**** Garante que o produto cumpre os mais altos padrões de saúde pública e segurança alimentar.

Qual a principal vantagem do material Flexipan?

A principal vantagem do material Flexipan reside na sua combinação única de silicone e fibra de vidro, que proporciona flexibilidade, durabilidade e propriedades antiaderentes naturais, garantindo uma desmoldagem fácil e resultados perfeitos.

Este molde necessita de ser untado antes de usar?

Não, este molde Flexipan possui propriedades antiaderentes naturais, eliminando a necessidade de untar com óleo ou manteiga antes de cada utilização, o que poupa tempo e recursos.

Qual o intervalo de temperaturas que o molde suporta?

O molde Flexipan foi concebido para suportar um vasto intervalo de temperaturas, desde -40 °C para congelação até 280 °C para cozedura, tornando-o extremamente versátil para diversas aplicações culinárias.

Quantas utilizações posso esperar deste molde?

Este molde Flexipan é altamente durável, sendo projetado para suportar entre 2000 a 3000 utilizações antes de mostrar sinais de desgaste, o que o torna uma opção fiável e de longa

duração para o seu negócio.

É fácil de limpar e manter?

Sim, a superfície antiaderente e o material de alta qualidade do molde Flexipan tornam a sua limpeza muito simples. Pode ser lavado à mão ou na máquina de lavar louça profissional, garantindo uma manutenção eficiente.