

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



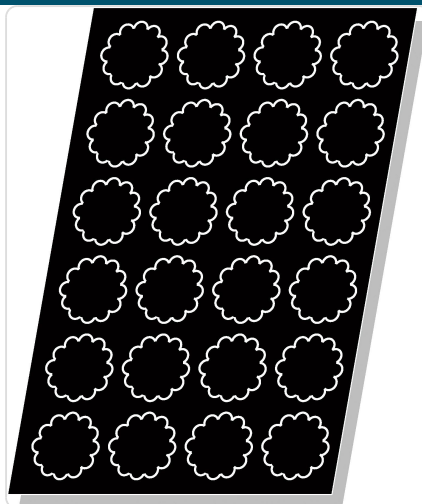
Hotelequip.pt

Molde para Canelés 6.8 cm Diâmetro para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	PJP859204	Modelo:	P859204
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661862042

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P859204
EAN	8421661862042
Cor	Preto
Diâmetro	Até 20 cm
Material	Silicone

Descricao Resumida

Molde de silicone e fibra de vidro para canelés, com cavidades de 6.8 cm de diâmetro e 60 ml de capacidade. Oferece antiaderência superior e durabilidade para uso profissional.

Descricao Completa

Este molde de silicone e fibra de vidro, com cavidades de 6.8 cm de diâmetro, é ideal para a confecção de canelés tradicionais em cozinhas profissionais, garantindo um desempenho antiaderente superior e durabilidade.

Molde Flexipan Canelé — Molde Canelés — Características Técnicas

Material	Silicone e Fibra de Vidro
Cor	Preto
Dimensões Totais (L x P)	600 x 400 mm
Diâmetro da Cavidade	68 mm
Altura da Cavidade	25 mm
Capacidade por Cavidade	60 ml
Peso	0.37 kg
Durabilidade Estimada	2.000 a 3.000 utilizações

Aplicações Profissionais

Este molde é uma ferramenta essencial para pastelarias, hotéis, restaurantes de cozinha de autor, e serviços de catering que procuram produzir canelés de alta qualidade. A sua robustez e propriedades antiaderentes tornam-no adequado para uso intensivo em cozinhas profissionais, desde pequenos cafés com confecção própria a grandes unidades de produção para eventos.

Molde Silicone — Principais Vantagens

A combinação de silicone e fibra de vidro confere a este molde uma antiaderência excepcional, facilitando a desmoldagem e a limpeza. A sua durabilidade, estimada entre 2.000 e 3.000 utilizações, representa um excelente retorno sobre o investimento para qualquer negócio. Permite uma cozedura uniforme, resultando em canelés perfeitamente caramelizados e com uma textura ideal.