

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

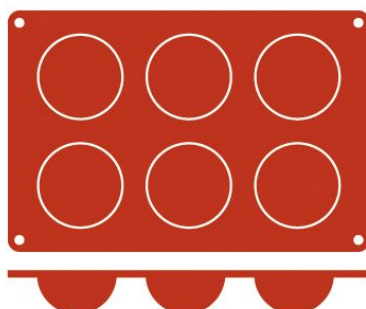


Molde de Silicone Semiesferas 7cm para Pastelaria 60x40cm

Informacoes do Produto

SKU:	PJP850002	Modelo:	P850002
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661850025

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P850002
EAN	8421661850025
Material	Silicone
Cor	Vermelho
Diâmetro	Até 20 cm

Descricao Resumida

Molde de silicone flexível 60x40cm para criar semiesferas de 7cm. Ideal para pastelaria e congelação, suporta temperaturas de -95°C a 230°C. Fácil de limpar.

Descricao Completa

Este molde de silicone flexível de 60x40cm permite criar múltiplas semiesferas de 7 cm de diâmetro, ideal para pastelaria e confeitaria profissional. Suporta temperaturas de -95°C a 230°C, garantindo versatilidade em qualquer cozinha.

molde silicone meia bola — Molde Silicone — Características Técnicas

Material	Silicone
Cor	Vermelho
Largura	600 mm
Profundidade	400 mm
Altura	35 mm
Diâmetro (semiesfera)	70 mm
Capacidade (por semiesfera)	0.06 L
Peso	0.11 kg
Temperatura Mínima	-95 °C
Temperatura Máxima	230 °C

Molde Silicone — Aplicações Profissionais

Este molde é indispensável em pastelarias, padarias, restaurantes de alta cozinha, serviços de catering, hotéis e gelatarias. Permite a criação de sobremesas individuais, gelados, mousses, chocolates, petits fours e outras preparações que exijam formas precisas e uniformes, tanto para cozedura como para congelação. A sua dimensão de 60x40cm é compatível com fornos e

ultracongeladores profissionais.

Molde Silicone — Principais Vantagens

A flexibilidade do silicone garante uma desmoldagem fácil e sem danificar as suas criações. A sua ampla gama de temperaturas permite utilizá-lo tanto no forno para cozer como no congelador para solidificar, oferecendo grande versatilidade. É um material durável, resistente e a cor vermelha pode ser integrada em programas HACCP para segurança alimentar. A limpeza é simplificada, sendo apto para máquina de lavar louça.

Qual a capacidade de cada semiesfera?

Cada semiesfera individual neste molde tem uma capacidade de 0.06 litros, o equivalente a 60 mililitros.

Este molde pode ser usado no forno e no congelador?

Sim, o molde de silicone é projetado para suportar uma vasta gama de temperaturas, desde -95°C até 230°C, tornando-o seguro para cozedura em forno e para congelação.

É fácil desmoldar os produtos deste molde?

Sim, a flexibilidade inerente ao material de silicone garante que os produtos sejam desmoldados de forma fácil e limpa, sem aderir ou danificar a forma final.

Como se deve limpar o molde de silicone?

Este molde de silicone é apto para máquina de lavar louça, o que facilita significativamente a sua limpeza e manutenção da higiene em ambientes profissionais.

Para que tipo de preparações é este molde mais adequado?

Este molde é ideal para uma vasta gama de preparações, incluindo sobremesas individuais, gelados, mousses, chocolates, bombons, petits fours e qualquer criação que beneficie de uma forma semiesférica perfeita.

?