

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 Silicone Cannelé 7.8 cm para Pastelaria Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	PJP859205	Modelo:	P859205
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661862059

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P859205
EAN	8421661862059
Material	Silicone
Cor	Preto
Diâmetro	Até 20 cm

Descricao Resumida

Molde profissional de silicone e fibra de vidro para cannelés de 7.8 cm. Ideal para cozedura e congelação (-40°C a +280°C), não necessita de untar e é fácil de limpar.

Descricao Completa

Este molde de silicone e fibra de vidro, com formato cannelé de 7.8 cm, é ideal para uso intensivo em pastelaria profissional. Suporta temperaturas extremas de -40°C a +280°C, garantindo versatilidade na confeção.

Molde Flexipan Acanalado — Molde Silicone — Características Técnicas

Material	Silicone e Fibra de Vidro
Cor	Preto
Largura	60 cm
Profundidade	40 cm
Altura	3 cm
Diâmetro Individual	7.8 cm
Peso	0.432 kg
Ciclos de Utilização	2000 a 3000
Temperatura Mínima	-40°C
Temperatura Máxima	+280°C

Aplicações Profissionais

Este molde é adequado para pastelarias artesanais, hotéis com serviço de restauração, empresas de catering e restaurantes que produzem as suas próprias sobremesas. É ideal para a confeção de cannelés, mini-bolos ou outras preparações que exijam um formato individual preciso e um acabamento uniforme.

Molde Silicone — Principais Vantagens

- **Versatilidade Térmica:** Permite cozer em fornos até +280°C e congelar até -40°C, adaptando-se a diversas técnicas de confeitaria.
- **Antiaderência Superior:** A superfície de silicone e fibra de vidro dispensa a necessidade de untar, facilitando a desmoldagem e otimizando o tempo de preparação.
- **Durabilidade Elevada:** Projetado para suportar entre 2000 a 3000 utilizações, garantindo um investimento a longo prazo para cozinhas profissionais.
- **Fácil Limpeza:** O material antiaderente e a construção robusta simplificam a limpeza após cada uso.
- **Formato Profissional:** As dimensões de 60x40 cm são compatíveis com tabuleiros de pastelaria standard, otimizando o espaço no forno e no congelador.

Este molde necessita de ser untado antes de usar?

Não, o material de silicone e fibra de vidro é naturalmente antiaderente, eliminando a necessidade de untar o molde antes de cada utilização.

Qual a durabilidade esperada deste molde?

Este molde foi concebido para suportar entre 2000 e 3000 utilizações, garantindo uma longa vida útil em ambientes de produção intensiva.

Posso usar este molde tanto para cozer como para congelar?

Sim, a sua composição permite a utilização em temperaturas extremas, desde -40°C para congelação até +280°C para cozedura, oferecendo grande versatilidade na sua cozinha profissional.

Quais as dimensões do molde completo e dos cannelés individuais?

O molde completo tem 60 cm de largura por 40 cm de profundidade e 3 cm de altura. Cada cannelé individual tem um diâmetro de 7.8 cm.

É fácil de limpar após a utilização?

Sim, o material antiaderente e a superfície lisa facilitam a limpeza, podendo ser lavado à mão ou em máquina de lavar louça profissional.