

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto

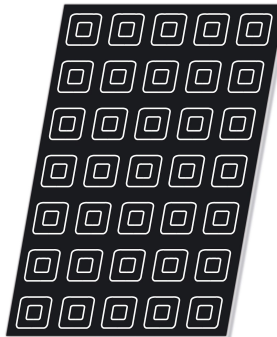


Molde Savarins Quadrados Flexipan 5,6 cm

Informacoes do Produto

SKU:	PJP859157	Modelo:	P859157
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661859578

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P859157
EAN	8421661859578
Cor	Preto
Material	Silicone

Descricao Resumida

Molde Flexipan em silicone e fibra de vidro para savarins quadrados de 5,6 cm. Oferece desmoldagem fácil, alta durabilidade e capacidade de 45 ml por cavidade.

Descricao Completa

Este molde Flexipan para savarins quadrados, em silicone e fibra de vidro, garante uma desmoldagem perfeita. Com cavidades de 45 ml, é ideal para a confecção de sobremesas e produtos de pastelaria em cozinhas profissionais.

Molde Flexipan Quadrado Savarin — Molde Flexipan Savarin Quadrado — Molde Savarins — Características Técnicas

Material	Silicone e Fibra de Vidro
Cor	Preto
Dimensões Totais (L x P x A)	600 x 400 x 35 mm
Peso	0.48 kg
Capacidade por Cavidade	45 ml
Durabilidade Estimada	2.000 a 3.000 utilizações

Aplicações Profissionais

Este molde é indispensável em pastelarias, padarias com secção de confeitaria, hotéis com serviço de restauração e catering de eventos. É adequado para a produção de savarins, mini-bolos, mousses ou outras sobremesas individuais em restaurantes de cozinha tradicional, cantinas e até roulotes gourmet.

Molde Savarins — Principais Vantagens

- Propriedades antiaderentes superiores para desmoldagem sem esforço.
- Alta durabilidade, suportando entre 2.000 a 3.000 utilizações.
- Material flexível e resistente a temperaturas extremas.
- Fácil de limpar e armazenar, otimizando o fluxo de trabalho.
- Permite a criação de sobremesas com acabamento profissional e uniforme.

Qual a durabilidade esperada deste molde Flexipan?

Este molde é projetado para suportar entre 2.000 a 3.000 utilizações, garantindo uma longa vida útil em ambientes profissionais exigentes.

Posso usar este molde para preparações congeladas?

Sim, os moldes Flexipan são versáteis e adequados para uso em fornos e congeladores, suportando uma vasta gama de temperaturas.

Como devo limpar o molde para manter as suas propriedades antiaderentes?

Recomenda-se lavar o molde com água morna e detergente neutro. Evite esfregões abrasivos para preservar a superfície antiaderente.

Qual o tamanho de cada savarin produzido por este molde?

Cada cavidade tem uma capacidade de 45 ml, ideal para savarins quadrados de aproximadamente 5,6 cm de lado, conforme o design.

Este molde é adequado para uso intensivo em cozinhas profissionais?

Sim, a sua construção em silicone e fibra de vidro e a sua elevada durabilidade tornam-no ideal para o uso contínuo e intensivo em pastelarias, hotéis e serviços de catering.