

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 rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Molde Silicone Cones 7 cm para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	PJP859135	Modelo:	P859135
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661859356

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P859135
EAN	8421661859356
Material	Silicone
Cor	Preto
Diâmetro	Até 20 cm

Descricao Resumida

Molde profissional em silicone e fibra de vidro para confecção de cones de 7 cm. Suporta -40°C a +280°C, antiaderente e fácil de limpar. Ideal para pastelaria e restauração.

Descricao Completa

Este molde profissional, fabricado em silicone e fibra de vidro, é ideal para a confecção de cones doces ou salgados, suportando uma vasta gama de temperaturas, de -40°C a +280°C.

Molde Flexipan Conos — Molde Flexipan — Molde Silicone — Características Técnicas

Material	Silicone e fibra de vidro
Cor	Preto
Largura	60 cm
Profundidade	40 cm
Altura	6 cm
Diâmetro do Cone	7 cm
Peso	0.68 kg
Unidades	1

Aplicações Profissionais

Este molde é uma ferramenta versátil para pastelarias, padarias, restaurantes de cozinha criativa, serviços de catering e hotéis. Permite a criação de sobremesas inovadoras, entradas elegantes ou acompanhamentos distintos, adaptando-se a diversas ementas e conceitos gastronômicos.

Molde Cones — Principais Vantagens

- Utilização em forno e congelador, suportando temperaturas de -40°C a +280°C.
- Superfície antiaderente que dispensa a necessidade de untar, facilitando a desmoldagem.
- Fácil de limpar, otimizando o tempo de preparação e manutenção na cozinha.

- Durabilidade excecional, com uma vida útil estimada entre 2000 e 3000 utilizações.
- Dimensões profissionais (60x40 cm) compatíveis com tabuleiros de pastelaria standard.

Qual a durabilidade esperada deste molde de silicone?

Este molde de silicone e fibra de vidro foi concebido para uma utilização intensiva, com uma durabilidade estimada entre 2000 e 3000 utilizações.

É necessário untar o molde antes de cada utilização?

Não, a superfície antiaderente do molde de silicone dispensa a necessidade de untar, facilitando o processo de confeção e desmoldagem.

Qual a gama de temperaturas que o molde suporta?

Este molde é versátil e pode ser utilizado em temperaturas extremas, desde -40°C (para congelação) até +280°C (para cozedura em forno).

Como se efetua a limpeza deste molde?

A limpeza do molde é simples. Pode ser lavado à mão com água e detergente neutro ou em máquina de lavar louça, devido à sua superfície antiaderente.

As dimensões do molde são adequadas para uso profissional?

Sim, o molde possui dimensões profissionais de 60x40 cm, o que o torna compatível com os tabuleiros e equipamentos de pastelaria e panificação standard utilizados em cozinhas profissionais.