

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

Molde de Silicone Gugelhopf 60x40 cm para Pastelaria Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	PJP859905	Modelo:	P859905
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661058599

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P859905
EAN	8421661058599
Material	Silicone
Cor	Preto
Diâmetro	Até 20 cm

Descricao Resumida

Molde de silicone flexível 60x40 cm para Gugelhopf, resistente a temperaturas de -60°C a 230°C. Ideal para pastelaria profissional e fácil de limpar.

Descricao Completa

Este molde de silicone de 60 x 40 cm, projetado para a confecção de Gugelhopf, oferece uma solução robusta e flexível para profissionais de pastelaria. Suporta uma vasta gama de temperaturas, de -60°C a 230°C.

Molde Silicone Gugelhopf — Molde Silicone — Características Técnicas

Material	Silicone
Cor	Preto
Dimensões Totais (L x P x A)	600 x 400 x 50 mm
Diâmetro Individual Gugelhopf	70 mm
Peso	0.58 kg
Temperatura Mínima	-60 °C
Temperatura Máxima	230 °C
Compatibilidade	Forno, Congelador, Lava-loiça
Divisível	Sim (em 2 moldes de 30x20 cm)

Aplicações Profissionais

Este molde é ideal para padarias, pastelarias, confeitarias e cozinhas de hotelaria que produzem Gugelhopf ou outros bolos individuais. A sua versatilidade permite o uso em restaurantes com serviço de brunch, cafés com confecção própria e empresas de catering para eventos.

Molde Gugelhopf — Principais Vantagens

- Flexibilidade e antiaderência para desenformar facilmente, garantindo resultados perfeitos.
- Resistência a temperaturas extremas, adequado para utilização segura em forno e congelador.

- Durabilidade e facilidade de limpeza, sendo compatível com máquinas de lavar louça profissionais.
- Possibilidade de divisão em dois moldes menores, oferecendo maior adaptabilidade na produção e otimização do espaço.
- Assegura resultados consistentes e profissionais na confeção de bolos e sobremesas.

Qual a durabilidade esperada deste molde de silicone em uso profissional?

A durabilidade é elevada devido à qualidade do silicone, suportando ciclos repetidos de aquecimento e arrefecimento. Com a manutenção adequada, pode durar vários anos em ambientes profissionais.

Posso usar este molde para outros tipos de bolos além de Gugelhopf?

Sim, a forma de Gugelhopf é versátil e pode ser utilizada para a confeção de outros bolos, pudins ou sobremesas que se adaptem ao formato individual de 7 cm de diâmetro.

É seguro cortar o molde ao meio para criar duas unidades menores?

Sim, o fabricante indica que o molde pode ser dividido ao meio (criando dois moldes de 30x20 cm) sem comprometer a sua funcionalidade ou segurança. Recomenda-se o uso de uma ferramenta de corte adequada.

Como devo limpar e manter o molde para prolongar a sua vida útil?

O molde é compatível com lava-loiça, facilitando a limpeza. Para manutenção, evite o uso de objetos cortantes ou abrasivos que possam danificar o silicone. Armazene-o enrolado ou plano para preservar a sua forma.

Este molde é adequado para cozedura em fornos de convecção profissionais?

Sim, o molde de silicone é resistente a temperaturas até 230°C, sendo perfeitamente adequado para utilização em fornos de convecção profissionais, garantindo uma cozedura uniforme.