

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 Flexipan Semi-esferas 4,2 cm para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	PJP859103	Modelo:	P859103
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661859035

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P859103
EAN	8421661859035
Cor	Preto
Diâmetro	Até 20 cm
Material	Silicone

Descricao Resumida

Molde Flexipan em silicone e fibra de vidro para semi-esferas de 4,2 cm. Antiaderente, durável e versátil para congelação e cozedura (-40°C a 280°C).

Descricao Completa

Este molde Flexipan, fabricado com uma combinação única de silicone e fibra de vidro, oferece flexibilidade e propriedades antiaderentes superiores para a confeção de semi-esferas impecáveis. É uma solução robusta para as exigências da pastelaria e cozinha profissional.

Molde Flexipan Meia Esfera 4.2cm — molde Flexipan semiesferas — Molde Flexipan — Características Técnicas

Material	Silicone e fibra de vidro
Cor	Preto
Dimensões (Molde)	60 cm (Largura) x 40 cm (Profundidade) x 2,5 cm (Altura)
Diâmetro (Semi-esfera)	4,2 cm
Peso	0,424 kg
Temperatura de Operação	-40 °C a 280 °C
Durabilidade Estimada	2000 a 3000 utilizações
Certificação	NSF

Aplicações Profissionais

Este molde é ideal para pastelarias, hotéis, restaurantes com serviço de sobremesas, empresas de catering e cantinas que procuram otimizar a produção de doces e salgados em formato de semi-esfera. A sua versatilidade permite a criação de bombons, mousses, gelados, ou pequenas porções de entradas e acompanhamentos.

Molde Flexipan — Principais Vantagens

- ****Antiaderência natural:**** A combinação de silicone e fibra de vidro elimina a necessidade de untar, garantindo uma desmoldagem suave e fácil, e reduzindo o tempo de preparação.
- ****Durabilidade excepcional:**** Projetado para suportar entre 2000 a 3000 utilizações, este molde representa um investimento duradouro e ecológico para a sua cozinha profissional.
- ****Versatilidade térmica:**** Com uma gama de temperatura de -40 °C a 280 °C, é perfeito para congelação, refrigeração, cozedura em forno e até banho-maria.
- ****Fácil limpeza:**** A superfície antiaderente e o material de alta qualidade facilitam a limpeza, garantindo uma higiene impecável e rápida entre utilizações.