

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.



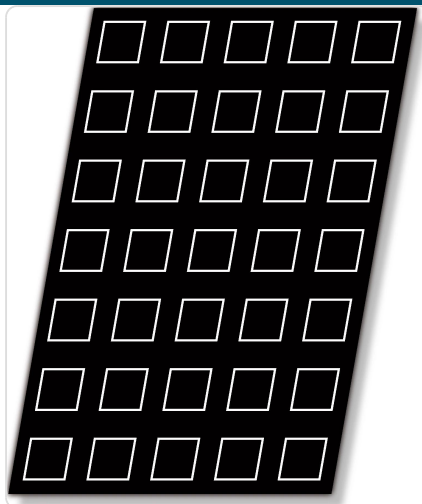
Acesso rapido
ao produto

Molde de Pirâmides Flexipan Silicone e Fibra de Vidro 60x40 cm

Informacoes do Produto

SKU:	PJP859110	Modelo:	P859110
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661859103

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P859110
EAN	8421661859103
Material	Silicone
Cor	Preto

Descricao Resumida

Molde de pirâmides em silicone e fibra de vidro, 60x40 cm, com propriedades antiaderentes e durabilidade para 2000-3000 utilizações. Ideal para cozer e congelar.

Descricao Completa

Este molde de pirâmides Flexipan, fabricado em silicone e fibra de vidro, é uma solução robusta para a confecção e congelação em cozinhas profissionais. A sua construção antiaderente garante durabilidade e desmoldagem fácil.

molde pirâmides flexipan — Molde Flexipan Pirâmides — Molde de Pirâmides — Características Técnicas

Material	Silicone e Fibra de Vidro
Cor	Preto
Largura Total	600 mm
Profundidade Total	400 mm
Altura Total	41 mm
Dimensão da Pirâmide Individual	71 mm
Peso	0.42 kg
Intervalo de Temperatura	-40 °C a 280 °C
Durabilidade Estimada	2000 a 3000 utilizações
Propriedades	Antiaderente natural, não necessita de untar
Certificação	NSF

Molde de Pirâmides — Aplicações Profissionais

Ideal para pastelarias, restaurantes de alta cozinha, hotéis e serviços de catering que procuram precisão na preparação de sobremesas, entradas ou acompanhamentos em formato piramidal. Adequado para a criação de mousses, gelados, bolos individuais ou porções salgadas, tanto em

processos de cozedura como de congelação.

Molde de Pirâmides — Principais Vantagens

A combinação de silicone e fibra de vidro confere uma durabilidade excecional, suportando entre 2000 a 3000 utilizações. As suas propriedades antiaderentes naturais eliminam a necessidade de untar, facilitando a desmoldagem e a limpeza. O amplo intervalo de temperatura (-40 °C a 280 °C) permite versatilidade na utilização, desde congelação a cozedura. A certificação NSF garante a conformidade com os mais altos padrões de higiene e segurança alimentar.