

# 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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rápido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Molde para Flan em Alumínio 8 cm Diâmetro para Sobremesas

### Informacoes do Produto

|        |           |         |               |
|--------|-----------|---------|---------------|
| SKU:   | PJP136008 | Modelo: | P136008       |
| Marca: | Pujadas   | EAN:    | 8421661136082 |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|          |               |
|----------|---------------|
| Marca    | Pujadas       |
| Modelo   | P136008       |
| EAN      | 8421661136082 |
| Material | Alumínio      |
| Cor      | Metálico      |
| Diâmetro | Até 20 cm     |

### Descricao Resumida

Molde profissional em alumínio com 8 cm de diâmetro e 0.25 L de capacidade, ideal para flans e sobremesas. Garante cozedura uniforme e fácil desenformamento.

### Descricao Completa

Este molde profissional em alumínio de 8 cm de diâmetro é ideal para a confeção de flans e outras sobremesas cremosas, garantindo uma distribuição térmica homogénea.

#### Molde Flan Alumínio 8cm — Molde Flan — Características Técnicas

|              |          |
|--------------|----------|
| Material     | Alumínio |
| Cor          | Metálico |
| Largura      | 9 cm     |
| Profundidade | 9 cm     |
| Altura       | 6.5 cm   |
| Diâmetro     | 8 cm     |
| Capacidade   | 0.25 L   |
| Peso         | 0.04 kg  |

### Aplicações Profissionais

Este molde é uma ferramenta essencial para pastelarias, restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, cantinas escolares e empresariais, hotéis e serviços de catering que procuram produzir sobremesas individuais com qualidade e consistência. Ideal para a confeção de flans, pudins e outras sobremesas cremosas.

#### Molde Alumínio — Principais Vantagens

- Distribuição uniforme do calor, assegurando uma cozedura consistente e resultados superiores.
- Design cónico que facilita o desenformamento das sobremesas, evitando quebras.
- Superfície interior lisa que permite uma limpeza rápida e eficaz, otimizando a higiene.

- Construção robusta em alumínio, garantindo durabilidade e resistência ao uso frequente em ambientes profissionais.