

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 Semiesferas Silicone Fibra Vidro 2,6 cm

Informacoes do Produto

SKU:	PJP859151	Modelo:	P859151
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661859516

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P859151
EAN	8421661859516
Material	Silicone
Cor	Preto
Diâmetro	Até 20 cm

Descricao Resumida

Molde profissional em silicone e fibra de vidro para semiesferas de 2,6 cm. Antiaderente, suporta -40°C a 280°C. Ideal para pastelaria e confeitaria.

Descricao Completa

Este molde profissional em silicone e fibra de vidro permite a criação de semiesferas perfeitas com 2,6 cm de diâmetro, essencial para pastelaria e confeitaria de alta qualidade.

Molde Flexipan Semiesferas — Molde Semi-esfera Silicone — Molde Semiesferas — Características Técnicas

Material	Silicone e fibra de vidro
Cor	Preto
Largura	60 cm
Profundidade	40 cm
Altura	3 cm
Diâmetro Semiesfera	2,6 cm
Peso	0,44 kg
Resistência Temperatura	-40 °C a 280 °C
Durabilidade	2000 a 3000 utilizações
Propriedades	Antiaderente, não necessita untar, fácil desmoldagem, fácil limpeza
Certificação	NSF

Aplicações Profissionais

Este molde é ideal para pastelarias, confeitarias, hotéis, restaurantes com serviço de sobremesas e empresas de catering que procuram precisão e eficiência na produção de bombons, decorações de bolos, pequenas sobremesas individuais ou elementos de empratamento. A sua versatilidade permite a utilização em cozinhas de produção intensiva, desde a pequena pastelaria de bairro até às grandes unidades de hotelaria.

Molde Semiesferas — Principais Vantagens

A combinação de silicone e fibra de vidro confere a este molde uma durabilidade excepcional, suportando milhares de utilizações sem perder as suas propriedades. A sua superfície antiaderente natural elimina a necessidade de untar, facilitando a desmoldagem e a limpeza. A ampla gama de temperaturas de operação permite a sua utilização tanto para congelar como para cozer, oferecendo flexibilidade na criação de diversas preparações. A certificação NSF garante a conformidade com os mais elevados padrões de higiene e segurança alimentar.