

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



Hotelequip.pt

Molde Flexipan para Muffins 7.3 cm — Silicone e Fibra de Vidro

Informacoes do Produto

SKU:	PJP859107	Modelo:	P859107
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661859073

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P859107
EAN	8421661859073
Material	Silicone
Cor	Preto
Diâmetro	Até 20 cm

Descricao Resumida

Molde Flexipan antiaderente para muffins, 7.3 cm de diâmetro, em silicone e fibra de vidro de alta durabilidade para uso profissional.

Descricao Completa

Aperfeiçoe a confecção de muffins com este molde Flexipan de 7,3 cm, que integra silicone e fibra de vidro para durabilidade e antiaderência ímpares. Essencial para produções de alto volume, assegura um desmolde perfeito e resultados consistentes.

Molde Muffins Profissional — Características Técnicas

Material	Silicone e Fibra de Vidro
Cor	Preto
Dimensões (L x P x A)	60 cm x 40 cm x 4 cm
Diâmetro Cavidade	7.3 cm
Peso	0.66 kg
Temperatura de Operação	-40 °C a 280 °C
Ciclos de Utilização	2000 a 3000 vezes
Certificação	NSF

Aplicações Profissionais

Este molde é ideal para o Chef Pasteleiro que gere uma pastelaria com produção intensiva, permitindo otimizar o tempo na confecção de grandes quantidades de muffins. É também perfeito para cozinhas de hotelaria que necessitam de versatilidade e durabilidade para buffets de pequeno-almoço ou para serviços de catering exigentes com elevado número de convidados, onde a qualidade e a rapidez são essenciais.

Porquê Escolher Este Equipamento

O molde Flexipan para muffins distingue-se pela sua composição única de silicone e fibra de vidro, conferindo-lhe uma durabilidade excecional, suportando entre 2000 a 3000 ciclos de utilização. A sua superfície antiaderente natural elimina a necessidade de untar, agilizando a mise en place e reduzindo custos operacionais. Além disso, a sua ampla gama de temperaturas de -40°C a 280°C permite flexibilidade máxima na cozinha, desde a ultracongelação à cozedura a altas temperaturas, com a garantia de segurança alimentar da certificação NSF.

Perguntas Frequentes

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

Lave o molde com água morna e sabão neutro após cada utilização, evitando produtos abrasivos ou esfregões metálicos. Para secar, pode ser colocado no forno a baixa temperatura residual ou ao ar, garantindo que não há resíduos de humidade que possam comprometer a sua durabilidade.

Qual o diâmetro exato dos muffins produzidos por este molde?

Este molde foi concebido para produzir muffins com um diâmetro de 7,3 centímetros. Esta dimensão é ideal para porções individuais, adequadas para buffets, serviços de pequeno-almoço em hotelaria ou para embalagens de take-away.

Posso utilizar este molde tanto para congelar como para cozer?

Sim, o molde Flexipan é excecionalmente versátil, suportando uma ampla gama de temperaturas de -40°C a 280°C. Esta característica permite-lhe utilizá-lo tanto para congelar preparações delicadas como para levá-las diretamente ao forno para cozedura.

É necessário untar o molde antes de cada utilização para evitar que os muffins colem?

Não, uma das principais vantagens deste molde é a sua combinação de silicone e fibra de vidro, que lhe confere propriedades antiaderentes naturais. Isto elimina completamente a necessidade de untar, otimizando o tempo de preparação e reduzindo o consumo de gorduras.

Este molde é adequado para produções de grande escala em cozinhas industriais?

Sim, com uma durabilidade garantida para 2000 a 3000 utilizações, este molde Flexipan é perfeitamente adequado para a exigência da produção intensiva em cozinhas industriais, pastelarias e serviços de catering. A sua resistência e facilidade de desmolde são cruciais para a eficiência e consistência em larga escala.