

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 rápido
ao produto

Molde Silicone Pirâmides 60x40 cm para Pastelaria Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	PJP859910	Modelo:	P859910
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661108591

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P859910
EAN	8421661108591
Material	Silicone

Descricao Resumida

Molde de silicone profissional 60x40 cm para confecção de pirâmides de 7.1 cm. Flexível, resistente a temperaturas de -60 °C a 230 °C e divisível.

Descricao Completa

Este molde de silicone profissional, com dimensões de 600x400 mm, é concebido para a confecção de pirâmides de 7.1 cm, oferecendo flexibilidade e resistência térmica para diversas aplicações em cozinhas profissionais.

molde silicone pirâmides — Características Técnicas

Material	Silicone
Dimensões (L x P x A)	600 x 400 x 60 mm
Dimensão da Pirâmide	7.1 cm
Temperatura Mínima	-60 °C
Temperatura Máxima	230 °C
Peso	0.51 kg
Divisível	Sim (em 2 moldes de 30x20 cm)

Aplicações Profissionais

Este molde de silicone é ideal para pastelarias, padarias, chocolaterias, e cozinhas de hotéis e catering que procuram criar sobremesas, bombons ou elementos decorativos em forma de pirâmide. A sua versatilidade permite a utilização em restaurantes de cozinha de autor, cantinas e até em food trucks com oferta de doçaria.

Molde Silicone — Principais Vantagens

- Flexibilidade superior para desenformar facilmente os alimentos, garantindo resultados consistentes.
- Ampla gama de temperaturas (-60 °C a 230 °C), adequado para congelação, cozedura em forno e lavagem em máquina.
- Material resistente e durável, concebido para uso intensivo em ambientes profissionais.

- Possibilidade de dividir o molde em duas partes (30x20 cm) para maior adaptabilidade e otimização do espaço.
- Facilidade de limpeza e manutenção, contribuindo para a higiene na cozinha.

Qual a dimensão total deste molde de silicone?

O molde possui dimensões de 600 mm de largura por 400 mm de profundidade e 60 mm de altura, sendo um tamanho padrão para tabuleiros de pastelaria profissional.

Este molde pode ser utilizado no forno e no congelador?

Sim, o molde de silicone é adequado para uso em temperaturas que variam de -60 °C a 230 °C, tornando-o seguro para congelação e cozedura em fornos profissionais.

É possível dividir o molde para usar em espaços mais pequenos?

Sim, este molde foi concebido para ser divisível ao meio, criando dois moldes de 300x200 mm, o que oferece maior flexibilidade para diferentes necessidades de produção ou tamanhos de forno.

Como se garante a facilidade de desenformar os produtos?

O material de silicone de alta qualidade confere ao molde uma flexibilidade excecional, permitindo que os produtos sejam facilmente removidos sem aderir, preservando a sua forma e detalhes.

Este molde é adequado para lavagem em máquina?

Sim, o silicone é um material resistente e higiénico, totalmente compatível com a lavagem em máquinas de lavar louça industriais, facilitando a limpeza e manutenção diária.