

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 Silicone para Tartaletes Redondas 4,2 cm

Informacoes do Produto

SKU:	PJP859114	Modelo:	P859114
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661859141

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P859114
EAN	8421661859141
Material	Silicone
Cor	Preto
Diâmetro	Até 20 cm

Descricao Resumida

Molde de silicone e fibra de vidro para tartaletes redondas de 42 mm. Antiaderente, durável e resistente a temperaturas de -40 °C a 280 °C. Ideal para uso profissional.

Descricao Completa

Este molde de silicone e fibra de vidro foi concebido para a produção eficiente de tartaletes redondas em cozinhas profissionais. A sua composição única garante flexibilidade e propriedades antiaderentes superiores, otimizando o processo de confeção.

Molde Flexipan Tartaleta Redonda — Molde de Silicone — Características Técnicas

Material	Silicone e Fibra de Vidro
Cor	Preto
Dimensões Totais (L x P x A)	600 x 400 x 10 mm
Diâmetro da Tartalete	42 mm
Peso	0.35 kg
Temperatura de Operação	-40 °C a 280 °C
Ciclos de Utilização Estimados	2000 a 3000

Molde para Tartaletes — Aplicações Profissionais

Este molde é ideal para pastelarias, padarias com secção de confeitaria, restaurantes de cozinha tradicional portuguesa que servem sobremesas caseiras, e serviços de catering para eventos. A sua versatilidade permite a criação de pequenas sobremesas ou entradas em hotéis, cantinas e cafés com produção própria, garantindo uniformidade e qualidade.

Molde Flexipan — Principais Vantagens

- Construção em silicone e fibra de vidro para durabilidade excecional e resistência ao uso intensivo.
- Propriedades antiaderentes naturais que dispensam a necessidade de untar, facilitando a desmoldagem.

- Ampla gama de temperaturas de operação (-40 °C a 280 °C), adequado para congelação e cozedura.
- Elevado número de ciclos de utilização (2000 a 3000), assegurando um investimento a longo prazo.
- Fácil de limpar, contribuindo para a eficiência e higiene na cozinha profissional.

É necessário untar o molde antes de usar?

Não, a combinação de silicone e fibra de vidro confere ao molde propriedades antiaderentes naturais, eliminando a necessidade de untar.

Qual a durabilidade esperada deste molde em ambiente profissional?

Este molde foi concebido para suportar entre 2000 e 3000 ciclos de utilização, oferecendo uma longa vida útil em cozinhas profissionais.

Posso usar este molde tanto para cozer como para congelar?

Sim, o molde suporta uma vasta gama de temperaturas, de -40 °C a 280 °C, sendo adequado para ambas as aplicações.

Como devo limpar o molde após a utilização?

O molde é fácil de limpar. Pode ser lavado à mão com água e detergente neutro, ou em máquina de lavar louça profissional.

Qual o diâmetro das tarteletes produzidas por este molde?

Cada cavidade do molde produz tarteletes redondas com um diâmetro de 42 mm.