

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



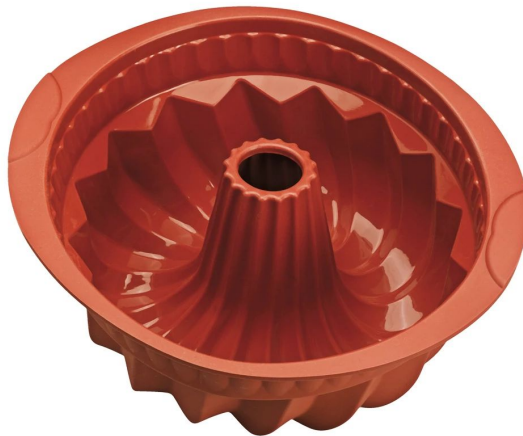
Hotelequip.pt

Molde Savarin Silicone Alto 22,5 cm Diâmetro

Informacoes do Produto

SKU:	PJP850222	Modelo:	P850222
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661850926

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P850222
EAN	8421661850926
Material	Silicone
Cor	Vermelho
Diâmetro	21–30 cm

Descricao Resumida

Molde de silicone savarin com 22,5 cm de diâmetro, ideal para uso profissional. Flexível, antiaderente e resistente a temperaturas de -60°C a +230°C.

Descricao Completa

Este molde de silicone savarin, com um diâmetro de 22,5 cm, é uma ferramenta essencial para a confecção de bolos e sobremesas em cozinhas profissionais. Fabricado em silicone flexível e antiaderente, permite um desmolde fácil e preciso, preservando os detalhes da forma tradicional do savarin.

Molde Savarin Alto Silicone — Molde Savarin Silicone Alto — Molde Savarin — Características Técnicas

Material	Silicona
Cor	Vermelho
Largura	60 cm
Profundidade	40 cm
Altura	11 cm
Diâmetro (cavidade)	22,5 cm
Peso	0,21 kg
Temperatura Mínima	-60 °C
Temperatura Máxima	+230 °C

Aplicações Profissionais

Ideal para pastelarias, padarias, hotéis, restaurantes com confecção de sobremesas e serviços de catering. Permite a criação de savarins, bolos de anel e outras preparações que exigem um desmolde perfeito e uma apresentação impecável. Adequado para uso em ambientes de produção intensiva, desde a congelação à cozedura.

Molde Savarin — Principais Vantagens

Este molde destaca-se pela sua versatilidade e durabilidade. A sua construção em silicone de alta qualidade garante uma superfície antiaderente superior, facilitando o desmolde sem danificar a estrutura do bolo. A resistência a um vasto leque de temperaturas, de -60°C a +230°C, permite a sua utilização em diversas fases de preparação, desde a congelação de mousses à cozedura em forno, assegurando resultados consistentes e profissionais. A flexibilidade do material contribui para uma maior longevidade do produto, mesmo com uso frequente em ambientes exigentes.

Qual a durabilidade esperada deste molde de silicone em uso profissional?

A durabilidade é elevada devido à construção robusta em silicone de alta qualidade, resistente a temperaturas extremas e ao uso repetido, mantendo a sua forma e propriedades antiaderentes por um longo período.

Este molde pode ser lavado na máquina de lavar loiça?

Sim, o molde de silicone é apto para máquina de lavar loiça, facilitando a limpeza e a manutenção da higiene em cozinhas profissionais.

É necessário untar o molde antes de cada utilização?

Devido às propriedades antiaderentes do silicone, geralmente não é necessário untar o molde. No entanto, para receitas com alto teor de açúcar ou para garantir um desmolde absolutamente perfeito, uma leve camada de spray desmoldante pode ser utilizada.

Posso usar este molde para preparações que não sejam bolos?

Sim, a versatilidade do silicone e a sua resistência a temperaturas permitem a utilização para diversas preparações, como gelatinas, mousses, pão-de-ló, ou até mesmo para moldar preparações salgadas frias.

Este molde é seguro para contacto com alimentos?

Sim, o molde é fabricado com silicone de grau alimentar, totalmente seguro para contacto direto com alimentos e em conformidade com as normas de higiene e segurança alimentar.

?