

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

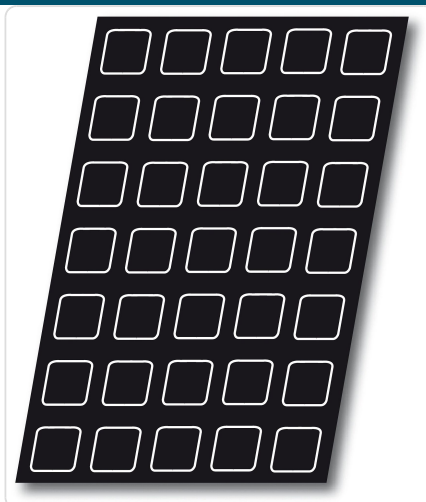


Molde Flexipan Quadrado 5.6 cm Profissional Antiaderente

Informacoes do Produto

SKU:	PJP859153	Modelo:	P859153
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661859530

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P859153
EAN	8421661859530
Material	Antiaderente
Cor	Preto

Descricao Resumida

Molde Flexipan quadrado profissional de 5.6 cm em silicone e fibra de vidro. Antiaderente e ultrarresistente para 2000-3000 utilizações. Ideal para pastelaria exigente.

Descricao Completa

Assegurar a perfeição e a consistência em pastelaria é crucial para qualquer profissional. Este molde quadrado de 5.6 cm, concebido com a tecnologia Flexipan de silicone e fibra de vidro, garante uma desmoldagem impecável e uma durabilidade excecional, ideal para a produção intensiva em cozinhas exigentes.

Molde Flexipan Quadrado — Características Técnicas

Material	Silicone e fibra de vidro
Cor	Preto
Largura	60 cm
Profundidade	40 cm
Altura	2.8 cm
Peso	0.474 kg
Dimensão por Quadrado	5.6 cm
Capacidade por Secção	60 ml
Ciclo de Vida Estimado	2.000 a 3.000 utilizações

Aplicações Profissionais

Para o Chef Pasteleiro que exige precisão e volume na confeção de doces, chocolates ou gelados, este molde é indispensável. Ideal para pastelarias artesanais, confeitarias de hotéis que preparam sobremesas para buffets, ou empresas de catering que necessitam de produções consistentes e padronizadas para eventos de grande escala.

Porquê Escolher Este Equipamento

O molde Flexipan quadrado destaca-se pela sua composição única de silicone e fibra de vidro, que proporciona propriedades antiaderentes superiores. Isto traduz-se em desmoldagem sem esforço e zero desperdício, mesmo após centenas de utilizações, resultando numa poupança significativa de tempo e recursos na sua cozinha.

Perguntas Frequentes

Qual é a principal vantagem do material Flexipan?

A combinação de silicone e fibra de vidro no Flexipan confere-lhe uma antiaderência excecional, permitindo a desmoldagem perfeita de produtos delicados sem a necessidade de untar. Garante resultados consistentes e profissionais, reduzindo a quebra de produtos.

Como devo limpar e manter este molde para prolongar a sua vida útil?

Para otimizar a durabilidade, lave o molde Flexipan com água morna e detergente suave, utilizando uma esponja macia. Evite utensílios abrasivos ou cortantes que possam danificar a superfície, e seque-o completamente antes de guardar.

É seguro usar o molde em diferentes temperaturas de forno e congelação?

Os moldes Flexipan são conhecidos pela sua versatilidade térmica, sendo adequados para utilização em fornos a altas temperaturas e também para congelação, mantendo a sua integridade e propriedades antiaderentes em ambas as condições.

Quantas utilizações posso esperar deste molde Flexipan?

Este molde é excepcionalmente robusto e foi concebido para suportar entre 2.000 a 3.000 utilizações sem apresentar sinais de desgaste, o que o torna uma solução de longa duração para ambientes de produção profissional.

Este molde é adequado para preparações doces e salgadas?

Sim, a neutralidade do silicone e da fibra de vidro permite que este molde seja utilizado tanto para criações doces, como bolos e mousses, quanto para preparações salgadas, como terrina[?]s ou porções de quiche, sem reter sabores ou odores.