

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



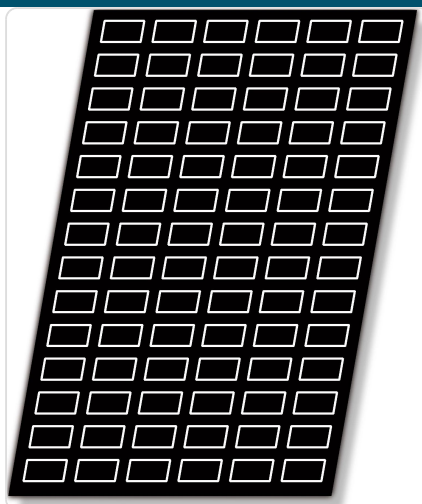
Hotelequip.pt

Molde Flexipan para Financiers 8,6 cm - Silicone e Fibra de Vidro

Informacoes do Produto

SKU:	PJP859197	Modelo:	P859197
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661859974

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P859197
EAN	8421661859974
Material	Silicone
Cor	Preto

Descricao Resumida

Molde Flexipan para financiers de 8,6 cm, fabricado em silicone e fibra de vidro. Antiaderente, durável e resistente a temperaturas de -40 °C a 280 °C. Certificado NSF.

Descricao Completa

Este molde Flexipan é ideal para a confecção de financiers, combinando silicone e fibra de vidro para uma performance antiaderente superior e durabilidade em ambientes de cozinha profissional.

molde financiers — Molde Flexipan — Características Técnicas

Material	Silicone e Fibra de Vidro
Cor	Preto
Dimensão do Financier	8,6 cm
Largura	600 mm
Profundidade	400 mm
Altura	20 mm
Peso	0,31 kg
Intervalo de Temperatura	-40 °C a 280 °C
Durabilidade Estimada	2000 a 3000 utilizações
Certificação	NSF

Molde Flexipan — Aplicações Profissionais

Este molde é uma ferramenta essencial para pastelarias, padarias, hotéis, restaurantes com serviço de sobremesas e empresas de catering que produzem financiers. A sua versatilidade permite a utilização em cozinhas profissionais de qualquer dimensão, desde pequenas pastelarias de bairro a grandes unidades de produção para eventos.

Molde para Financiers — Principais Vantagens

- Construção robusta em silicone e fibra de vidro para uma durabilidade excepcional.
- Propriedades antiaderentes naturais, eliminando a necessidade de untar e facilitando a desmoldagem.
- Amplo intervalo de temperatura, adequado para cozer e congelar.
- Fácil de limpar, otimizando a higiene e a eficiência na cozinha.
- Resistente a 2000-3000 utilizações, representando um investimento fiável e sustentável.

É necessário untar o molde antes de cada utilização?

Não, o molde Flexipan possui propriedades antiaderentes naturais devido à sua composição de silicone e fibra de vidro, dispensando a necessidade de untar.

Qual a durabilidade esperada deste molde?

Este molde foi projetado para suportar entre 2000 a 3000 utilizações em condições normais de cozinha profissional antes de apresentar sinais de desgaste.

Pode ser utilizado tanto para cozer como para congelar?

Sim, o molde Flexipan tem um intervalo de temperatura de -40 °C a 280 °C, tornando-o adequado para ambas as aplicações, desde o congelamento rápido à cozedura em forno.

Como se realiza a limpeza e manutenção do molde?

A limpeza é simples, podendo ser lavado à mão com água e detergente neutro. A sua superfície antiaderente facilita a remoção de resíduos.

Este produto possui alguma certificação de segurança alimentar?

Sim, o molde é certificado pela NSF, garantindo que cumpre os rigorosos padrões de saúde pública e segurança alimentar.