

# 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 Silicone Bolo Retangular 26x10x7 cm

### Informacoes do Produto

|        |           |         |               |
|--------|-----------|---------|---------------|
| SKU:   | PJP850426 | Modelo: | P850426       |
| Marca: | Pujadas   | EAN:    | 8421661850469 |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|          |               |
|----------|---------------|
| Marca    | Pujadas       |
| Modelo   | P850426       |
| EAN      | 8421661850469 |
| Material | Silicone      |
| Cor      | Vermelho      |

### Descricao Resumida

Molde de silicone retangular de 26x10x7 cm, ideal para bolos e preparações. Resistente a temperaturas de -96°C a 230°C e lavável na máquina.

### Descricao Completa

Um molde de silicone retangular, ideal para a confeção de bolos e outras preparações, oferece flexibilidade e resistência a temperaturas extremas, sendo uma ferramenta essencial para cozinhas profissionais. Este molde garante uma fácil extração do produto final.

### molde silicone bolo — Molde Silicone — Características Técnicas

|                                  |                |
|----------------------------------|----------------|
| Material                         | Silicone       |
| Cor                              | Vermelho       |
| Dimensões do Molde (C x L x A)   | 26 x 10 x 7 cm |
| Dimensões do Produto (L x P x A) | 60 x 40 x 8 cm |
| Temperatura Mínima               | -96 °C         |
| Temperatura Máxima               | 230 °C         |
| Lavável na Máquina               | Sim            |
| Peso                             | 0.19 kg        |
| Unidades por Embalagem           | 1              |

### Aplicações Profissionais

Este molde de silicone é adequado para pastelarias, padarias, restaurantes com produção de sobremesas, serviços de catering e cozinhas industriais. É ideal para a confeção de bolos, pães-de-ló, terrinas e outras preparações que requerem um desenformar fácil e preciso, tanto em ambientes de refrigeração como de cozedura.

### Molde Silicone — Principais Vantagens

As principais vantagens deste molde incluem a sua flexibilidade, que permite desenformar os produtos com facilidade e sem danificar a sua estrutura. A sua ampla gama de temperaturas (-96°C a

230°C) torna-o versátil para uso em fornos e congeladores. A cor vermelha pode ser integrada em sistemas HACCP para identificação e promoção da segurança alimentar. Além disso, é apto para máquina de lavar loiça, facilitando a limpeza e manutenção em ambientes profissionais.

#### **Qual a capacidade de temperatura deste molde?**

Este molde de silicone é resistente a temperaturas entre -96 °C e 230 °C, sendo seguro para uso em congeladores e fornos profissionais.

#### **É fácil desenformar os bolos?**

Sim, a flexibilidade do silicone garante uma extração fácil e sem esforço dos bolos e outras preparações, mantendo a sua forma intacta.

#### **Este molde pode ser lavado na máquina de lavar loiça?**

Sim, o molde de silicone é totalmente apto para lavagem em máquina de lavar loiça, o que facilita a sua limpeza e higienização em cozinhas profissionais.

#### **A cor vermelha tem alguma função específica?**

Sim, a cor vermelha pode ser incorporada em programas HACCP para auxiliar na identificação de utensílios e promover a segurança alimentar na sua cozinha.

#### **Quais as dimensões internas do molde?**

O molde possui dimensões internas de 26 cm de comprimento, 10 cm de largura e 7 cm de altura, ideal para bolos retangulares.