

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.



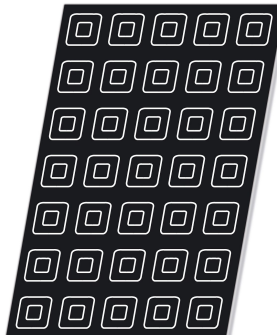
Acesso rapido
ao produto

Molde Savarins Quadrados 3,7 cm Silicone Fibra Vidro para Pastelaria

Informacoes do Produto

SKU:	PJP859156	Modelo:	P859156
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661859561

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P859156
EAN	8421661859561
Material	Silicone
Cor	Preto

Descricao Resumida

Molde profissional em silicone e fibra de vidro para savarins quadrados de 3,7 cm. Antiaderente, durável para 2.000 a 3.000 utilizações e fácil de limpar. Ideal para pastelaria.

Descricao Completa

Este molde profissional em silicone e fibra de vidro permite a confeção eficiente de savarins quadrados de 3,7 cm, ideal para pastelaria e restauração. A sua composição garante antiaderência superior e durabilidade para uso intensivo.

Molde Flexipan Savarin Quadrado — Molde Flexipan Quadrado — Molde Savarins — Características Técnicas

Material	Silicone e Fibra de Vidro
Cor	Preto
Largura	60 cm
Profundidade	40 cm
Altura	1.7 cm
Peso	0.51 kg
Formato Cavidade	Savarins Quadrados
Dimensão Cavidade	3,7 cm
Capacidade por Cavidade	15 ml
Durabilidade	2.000 a 3.000 utilizações

Aplicações Profissionais

Este molde é ideal para pastelarias, padarias, hotéis e serviços de catering que necessitam de produzir sobremesas individuais ou acompanhamentos de forma consistente. Perfeito para a confeção de savarins, babás ou outras preparações que exijam porções uniformes em restaurantes de cozinha tradicional, cantinas empresariais ou eventos.

Molde Savarins — Principais Vantagens

A combinação de silicone e fibra de vidro confere ao molde uma antiaderência excepcional, facilitando a desmoldagem e a limpeza. A sua robustez garante uma vida útil prolongada, suportando entre 2.000 a 3.000 utilizações sem perda de desempenho. Permite uma produção eficiente e uniforme de porções, otimizando o tempo na cozinha profissional.

Qual a durabilidade esperada deste molde?

Este molde é projetado para uso intensivo, suportando entre 2.000 a 3.000 utilizações em condições normais de operação, mantendo as suas propriedades antiaderentes e estruturais.

Como devo limpar e manter o molde?

A limpeza é simples devido às propriedades antiaderentes. Lave com água morna e detergente neutro, enxague bem e seque completamente. Evite o uso de objetos cortantes ou abrasivos que possam danificar a superfície.

Que tipo de preparações posso realizar com este molde?

Este molde é ideal para a confeção de savarins, babás, mini-bolos, gelatinas, mousses e outras sobremesas individuais que beneficiem do formato quadrado e da capacidade de 15 ml por porção.

Este molde pode ser utilizado no forno e no congelador?

Sim, o material de silicone e fibra de vidro confere ao molde uma excelente resistência a temperaturas extremas, sendo seguro para uso tanto em fornos convencionais como em congeladores e ultracongeladores.

Qual a dimensão total do molde?

O molde possui uma largura de 60 cm, uma profundidade de 40 cm e uma altura de 1.7 cm, sendo compatível com tabuleiros de pastelaria de tamanho padrão.