

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.



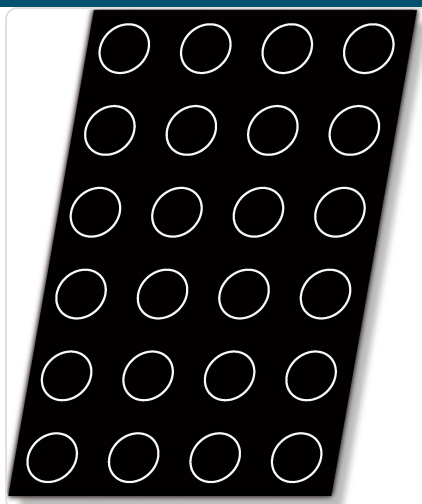
Acesso rapido
ao produto

Molde Flexipan Cilindros 63mm - Silicone e Fibra de Vidro

Informacoes do Produto

SKU:	PJP859207	Modelo:	P859207
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661862073

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P859207
EAN	8421661862073
Material	Silicone
Cor	Preto
Diâmetro	Até 20 cm

Descricao Resumida

Molde profissional Flexipan para a criação de cilindros perfeitos de 63mm. Fabricado em silicone e fibra de vidro, oferece antiaderência e durabilidade para uso intensivo.

Descricao Completa

Este molde Flexipan profissional, fabricado com uma combinação de silicone e fibra de vidro, permite criar cilindros perfeitos com 63mm de diâmetro. Ideal para pastelaria e confeitão, oferece durabilidade e propriedades antiaderentes superiores.

Molde Flexipan — Características Técnicas

Material	Silicone e Fibra de Vidro
Cor	Preto
Largura	600 mm
Profundidade	400 mm
Altura	25 mm
Diâmetro do Cilindro	63 mm
Peso	0.56 kg
Temperatura de Operação	-40 °C a 280 °C
Ciclos de Utilização	2000 a 3000
Certificação	NSF

Aplicações Profissionais

Este molde é uma ferramenta essencial para pastelarias, padarias, hotéis, serviços de catering e cozinhas de restaurantes que necessitam de produzir sobremesas, entradas ou acompanhamentos em formato cilíndrico de forma consistente. A sua versatilidade permite a utilização em fornos, ultracongeladores e frigoríficos, adaptando-se a diversas preparações, desde mousses a bolos e

terrinas.

Molde Cilindros — Principais Vantagens

- **Antiaderência Natural:** A combinação de silicone e fibra de vidro elimina a necessidade de untar, garantindo uma desmoldagem fácil e resultados perfeitos.
- **Durabilidade Excepcional:** Projetado para suportar entre 2000 a 3000 utilizações, representa um investimento a longo prazo para qualquer cozinha profissional.
- **Versatilidade Térmica:** Suporta temperaturas de -40 °C a 280 °C, permitindo cozer, congelar e refrigerar com o mesmo molde.
- **Higiene e Facilidade de Limpeza:** Material de fácil lavagem e certificado pela NSF, assegurando os mais altos padrões de segurança alimentar.

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, eliminando a necessidade de untar.

Qual a durabilidade esperada deste molde Flexipan?

Este molde foi concebido para suportar entre 2000 a 3000 utilizações em condições normais, o que o torna um investimento duradouro para cozinhas profissionais.

Posso usar este molde tanto para cozer como para congelar?

Sim, a sua ampla gama de temperatura de -40 °C a 280 °C permite a utilização segura tanto em fornos para cozedura como em ultracongeladores para arrefecimento rápido.

Como devo limpar o molde para garantir a sua longevidade?

Recomenda-se lavar o molde com água morna e detergente suave. Evite o uso de esfregões abrasivos ou objetos cortantes que possam danificar a superfície. Pode ser lavado na máquina de lavar loiça.

Este molde é adequado para uso em fornos combinados ou de convecção?

Sim, o material de silicone e fibra de vidro é resistente a altas temperaturas e foi projetado para ser compatível com a maioria dos fornos profissionais, incluindo fornos combinados e de convecção.