

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



Hotelequip.pt

Molde Silicone Florentinas 60x40 cm - Cavidades 5,5 cm

Informacoes do Produto

SKU:	PJP859911	Modelo:	P859911
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661118590

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P859911
EAN	8421661118590
Material	Silicone
Cor	Preto
Diâmetro	Até 20 cm

Descricao Resumida

Molde de silicone profissional 60x40 cm para florentinas de 5,5 cm de diâmetro. Antiaderente, flexível e divisível, facilita a desmoldagem e limpeza.

Descricao Completa

Este molde de silicone profissional, com dimensões de 600x400 mm, foi concebido para a confeção eficiente de florentinas, garantindo resultados consistentes e uma fácil desmoldagem em ambientes de produção intensiva.

Molde Silicone — Características Técnicas

Material	Silicone
Cor	Preto
Largura	600 mm
Profundidade	400 mm
Altura	42 mm
Diâmetro da Cavidade	55 mm
Peso	0.51 kg
Características	Antiaderente, flexível, divisível em 2x (300x200 mm), lavável na máquina

Aplicações Profissionais

Este molde é ideal para pastelarias, padarias, hotéis, restaurantes com produção própria de sobremesas e serviços de catering que necessitam de produzir florentinas ou outras preparações de pastelaria em volume. A sua dimensão standard de 60x40 cm adapta-se à maioria dos fornos e equipamentos de refrigeração profissionais.

Molde Silicone — Principais Vantagens

- A superfície antiaderente elimina a necessidade de untar, poupando tempo e ingredientes.

- A flexibilidade do silicone permite uma desmoldagem rápida e sem danos, preservando a integridade das florentinas.
- Fácil de limpar com água quente e esponja suave, sendo também seguro para máquinas de lavar loiça profissionais.
- Design robusto que garante mínima manutenção e longa durabilidade, mesmo com uso intensivo.
- A possibilidade de dividir o molde em duas partes (300x200 mm) oferece versatilidade para produções menores ou para otimizar o espaço no forno.