

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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Molde de Silicone para Bolos Individuais 60x40 cm

Informacoes do Produto

SKU:	PJP859192	Modelo:	P859192
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661859929

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P859192
EAN	8421661859929
Material	Silicone
Cor	Preto

Descricao Resumida

Molde profissional de silicone e fibra de vidro 60x40 cm para bolos individuais. Antiaderente, durável (2000-3000 utilizações) e versátil (-40 °C a 280 °C).

Descricao Completa

Este molde profissional de silicone e fibra de vidro, com 60x40 cm, é ideal para a confeção de bolos individuais. A sua construção robusta garante propriedades antiaderentes e durabilidade excecional.

Molde de Silicone — Características Técnicas

Material	Silicone e Fibra de Vidro
Cor	Preto
Largura	60 cm
Profundidade	40 cm
Altura	3 cm
Peso	0.47 kg
Temperatura Mínima	-40 °C
Temperatura Máxima	280 °C
Ciclos de Utilização	2000 a 3000

Aplicações Profissionais

Este molde é uma ferramenta essencial para pastelarias, padarias, restaurantes com produção de sobremesas, hotéis e serviços de catering. É ideal para a confeção de bolos individuais, muffins, queques e outras preparações que exijam precisão e um acabamento impecável, desde a pequena tasca ao grande evento.

Molde de Silicone — Principais Vantagens

- Antiaderência Natural:** Dispensa a necessidade de untar, facilitando a desmoldagem e a limpeza.

- **Durabilidade Excecional:** Suporta entre 2000 a 3000 ciclos de utilização, garantindo um investimento a longo prazo.
- **Versatilidade Térmica:** Adequado para temperaturas de -40 °C a 280 °C, permitindo congelar, cozer e refrigerar.
- **Limpeza Simplificada:** Material fácil de lavar, otimizando o tempo de preparação e manutenção na cozinha.
- **Resultados Consistentes:** Garante uma cozedura uniforme e um acabamento perfeito para cada bolo individual.

É necessário untar o molde antes de cada utilização?

Não, a construção de silicone e fibra de vidro oferece propriedades antiaderentes naturais, dispensando a necessidade de untar o molde.

Qual a durabilidade esperada deste molde em ambiente profissional?

Este molde foi concebido para suportar entre 2000 a 3000 ciclos de utilização, tornando-o uma opção robusta e económica para cozinhas profissionais.

Posso utilizar este molde tanto para cozer como para congelar?

Sim, o molde possui uma vasta gama de temperaturas de operação, de -40 °C a 280 °C, sendo adequado para cozedura, congelação e refrigeração.

Como devo limpar o molde após a utilização?

O material de silicone e fibra de vidro é fácil de limpar. Pode ser lavado à mão com água morna e detergente neutro, ou em máquina de lavar louça profissional.

Este molde é adequado para a produção de grandes volumes de bolos individuais?

Sim, as suas dimensões de 60x40 cm e a sua durabilidade tornam-no ideal para a produção eficiente e consistente de grandes quantidades de bolos e outras preparações em cozinhas profissionais.