

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.



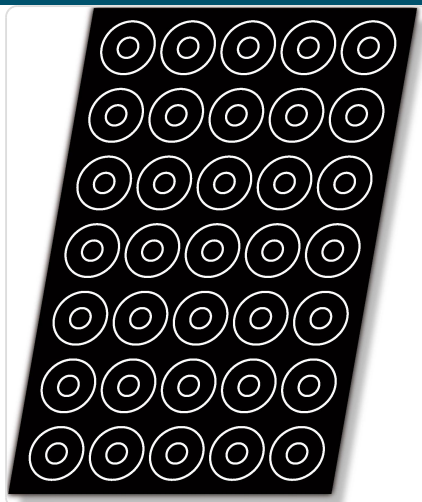
Acesso rapido
ao produto

Molde Silicone Savarins Redondos 8cm para Pastelaria Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	PJP859122	Modelo:	P859122
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661859226

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P859122
EAN	8421661859226
Material	Silicone
Cor	Preto
Diâmetro	Até 20 cm

Descricao Resumida

Molde profissional de silicone e fibra de vidro para savarins redondos de 8 cm. Suporta -40°C a +280°C, antiaderente e fácil de limpar. Dimensões 60x40cm.

Descricao Completa

Este molde de silicone e fibra de vidro é ideal para a confecção de savarins redondos de 8 cm, suportando temperaturas de -40°C a +280°C, garantindo versatilidade na produção de doçaria fina.

Molde Savarins — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Silicone e Fibra de Vidro
Cor	Preto
Largura	60 cm
Profundidade	40 cm
Altura	2 cm
Diâmetro Savarin	8 cm
Peso	0.49 kg
Temperatura Mínima	-40°C
Temperatura Máxima	+280°C
Utilizações Estimadas	2000 a 3000 ciclos

Aplicações Profissionais

Este molde é adequado para pastelarias, padarias, hotéis, serviços de catering e restaurantes que produzem sobremesas e doçaria fina. Ideal para savarins, babás ou outras preparações individuais que exijam cozedura ou congelação em cozinhas profissionais.

Molde Silicone — Principais Vantagens

- **Versatilidade Térmica:** Permite cozer os seus produtos até +280°C ou congelá-los até -40°C, adaptando-se a diversas técnicas de confeção.
- **Antiaderência Superior:** Não necessita de untar, facilitando a desmoldagem rápida e eficiente dos savarins, otimizando o tempo de produção.
- **Fácil Limpeza:** A superfície lisa e antiaderente do silicone torna a limpeza do molde simples e rápida, contribuindo para a higiene da cozinha.
- **Durabilidade Excepcional:** Projetado para suportar entre 2000 a 3000 utilizações, representa um investimento robusto e de longa duração para o seu negócio.
- **Medidas Profissionais:** Com dimensões de 60x40 cm, encaixa perfeitamente em tabuleiros de pastelaria standard, otimizando o espaço no forno ou ultracongelador.

Qual a durabilidade esperada deste molde de silicone?

Este molde foi concebido para suportar entre 2000 a 3000 ciclos de utilização, tanto para cozedura como para congelação, garantindo uma longa vida útil em ambientes profissionais.

É necessário untar o molde antes de cada utilização?

Não, este molde de silicone e fibra de vidro possui propriedades antiaderentes que dispensam a necessidade de untar, facilitando a desmoldagem e a rapidez na produção.

Quais as temperaturas que este molde pode suportar?

O molde é extremamente versátil, podendo ser utilizado em temperaturas que variam de -40°C para congelação até +280°C para cozedura, sem comprometer a sua integridade ou desempenho.

Este molde é fácil de limpar?

Sim, a superfície antiaderente e o material de silicone de alta qualidade tornam a limpeza deste molde muito simples e rápida, ideal para o ritmo exigente das cozinhas profissionais.

Quais as dimensões totais do molde e dos savarins?

O molde tem dimensões profissionais de 60 cm de largura por 40 cm de profundidade e 2 cm de altura, com cavidades para savarins redondos de 8 cm de diâmetro. ?