

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 Flexipan para Lingotes 10 cm - Silicone e Fibra de Vidro

Informacoes do Produto

SKU:	PJP859189	Modelo:	P859189
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661859899

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P859189
EAN	8421661859899
Material	Silicone
Cor	Preto

Descricao Resumida

Molde Flexipan profissional para lingotes de 10 cm, fabricado em silicone e fibra de vidro. Oferece desmoldagem fácil, durabilidade e resistência a temperaturas extremas.

Descricao Completa

Este molde Flexipan profissional, fabricado com uma combinação de silicone e fibra de vidro, foi concebido para a confeção de lingotes, oferecendo flexibilidade e durabilidade excecionais.

Molde Flexipan — Características Técnicas

Material	Silicone e fibra de vidro
Cor	Preto
Dimensões totais (L x P x A)	600 x 400 x 30 mm
Peso	0.47 kg
Intervalo de temperatura	-40 °C a 280 °C
Durabilidade estimada	2000 a 3000 utilizações
Certificação	NSF

Aplicações Profissionais

Este molde Flexipan é uma ferramenta versátil para qualquer cozinha profissional, ideal para pastelarias, padarias, restaurantes de alta cozinha, hotéis e serviços de catering. Permite a confeção de lingotes doces ou salgados, mousses, terrinas ou pães especiais, tanto para assar como para congelar, garantindo resultados consistentes e de alta qualidade.

Molde Flexipan — Principais Vantagens

- Antiaderência Natural:** A combinação de silicone e fibra de vidro elimina a necessidade de untar, facilitando a desmoldagem e a limpeza.
- Durabilidade Excecional:** Projetado para suportar entre 2000 a 3000 utilizações, representa um investimento a longo prazo para o seu negócio.
- Versatilidade Térmica:** Suporta temperaturas de -40 °C a 280 °C, sendo adequado para congelamento, refrigeração e cozedura em forno.

- **Fácil Manutenção:** A sua superfície lisa e antiaderente torna a limpeza rápida e eficiente, otimizando o tempo na cozinha.
- **Qualidade Certificada:** Com certificação NSF, garante os mais altos padrões de higiene e segurança alimentar para uso profissional.

É necessário untar o molde Flexipan antes de usar?

Não, a composição de silicone e fibra de vidro do molde Flexipan oferece propriedades antiaderentes naturais, eliminando a necessidade de untar.

Qual a durabilidade esperada deste molde?

Este molde Flexipan foi projetado para suportar entre 2000 a 3000 utilizações em condições normais de uso profissional, garantindo um excelente retorno do investimento.

Pode ser usado tanto para assar como para congelar?

Sim, o molde Flexipan é extremamente versátil, suportando um intervalo de temperatura de -40 °C a 280 °C, o que o torna ideal para ambas as aplicações.

Como devo limpar o molde Flexipan?

A limpeza é simples. Pode ser lavado à mão com água morna e detergente suave, ou em máquina de lavar louça profissional. A sua superfície antiaderente facilita a remoção de resíduos.

Este molde é adequado para uso em cozinhas industriais?

Sim, a sua construção robusta, alta durabilidade e certificação NSF tornam-no perfeitamente adequado para o ambiente exigente de cozinhas industriais, pastelarias e restaurantes.