

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



Hotelequip.pt

Molde para Bolos 11 cm - Silicone e Fibra de Vidro 600x400 mm

Informacoes do Produto

SKU:	PJP859195	Modelo:	P859195
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661859950

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P859195
EAN	8421661859950
Material	Silicone
Cor	Preto

Descricao Resumida

Molde profissional em silicone e fibra de vidro para bolos de 11 cm. Dimensões 600x400x25 mm. Antiaderente, flexível e resistente a temperaturas de -40°C a 280°C.

Descricao Completa

Este molde profissional, fabricado com silicone e fibra de vidro, oferece flexibilidade e propriedades antiaderentes superiores para a confeitação de bolos. Ideal para uso intensivo em cozinhas profissionais, suporta temperaturas de -40°C a 280°C.

Molde para Bolos — Características Técnicas

Material	Silicone e Fibra de Vidro
Cor	Preto
Dimensões Totais (L x P x A)	600 x 400 x 25 mm
Dimensão Individual do Bolo	110 mm
Peso	0.46 kg
Intervalo de Temperatura	-40°C a 280°C
Durabilidade Estimada	2000 a 3000 utilizações
Certificação	NSF

Aplicações Profissionais

Este molde é uma ferramenta essencial para pastelarias, padarias, hotéis, restaurantes com serviço de sobremesas e empresas de catering. É ideal para a produção em série de bolos, queques, mini-bolos e outras preparações de confeitaria que exijam precisão e um acabamento impecável. A sua versatilidade permite utilizá-lo tanto para cozer como para congelar, adaptando-se a diversas etapas do processo de produção em cozinhas profissionais.

Molde Flexipan — Principais Vantagens

- Antiaderência Natural:** Não necessita de untar, facilitando a desmoldagem e a limpeza.

- **Durabilidade Excecional:** Suporta entre 2000 a 3000 utilizações, garantindo um investimento a longo prazo.
- **Versatilidade Térmica:** Adequado para cozer e congelar, com um vasto intervalo de temperatura de -40°C a 280°C.
- **Qualidade Profissional:** Fabricado com silicone e fibra de vidro, oferece flexibilidade e resistência para uso intensivo.
- **Fácil Manutenção:** Limpeza simples e rápida, otimizando o tempo de trabalho na cozinha.

Qual o material de fabrico deste molde?

Este molde é fabricado com uma combinação de silicone de alta qualidade e fibra de vidro, conferindo-lhe flexibilidade, durabilidade e excelentes propriedades antiaderentes.

É necessário untar o molde antes de usar?

Não, este molde possui propriedades antiaderentes naturais devido à sua composição de silicone e fibra de vidro, eliminando a necessidade de untar antes da utilização.

Qual o intervalo de temperaturas que este molde suporta?

Este molde profissional é extremamente versátil, suportando um vasto intervalo de temperaturas, desde -40°C para congelação até 280°C para cozedura em forno.

Quantas utilizações posso esperar deste molde?

A durabilidade estimada deste molde é excecional, permitindo entre 2000 a 3000 utilizações antes de mostrar sinais de desgaste, tornando-o um investimento robusto para cozinhas profissionais.

Este molde é adequado para congelar alimentos?

Sim, a sua resistência a baixas temperaturas (-40°C) torna-o perfeitamente adequado para congelar preparações, como sobremesas individuais ou bases de bolos, mantendo a integridade do produto.

?