

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 Alargadas 13 cm | 80 ml

Informacoes do Produto

SKU:	PJP859201	Modelo:	P859201
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661862011

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P859201
EAN	8421661862011
Material	Silicone
Cor	Preto

Descricao Resumida

Molde de silicone e fibra de vidro para confecção de 24 peças alongadas de 13 cm, com 80 ml cada. Antiaderente e durável para uso intensivo em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Este molde de silicone e fibra de vidro, com dimensões de 60x40 cm, é ideal para a confecção de 24 peças alongadas de 13 cm, cada uma com 80 ml de capacidade. Garante uniformidade e qualidade em cada preparação, sendo uma ferramenta essencial para a sua cozinha profissional.

Molde de Silicone — Características Técnicas

Material	Silicone e fibra de vidro
Cor	Preto
Largura	600 mm
Profundidade	400 mm
Altura	18 mm
Peso	0.46 kg
Capacidade por cavidade	80 ml
Dimensão da cavidade	13 cm (comprimento)
Durabilidade	2.000 a 3.000 utilizações

Aplicações Profissionais

Este molde de silicone é ideal para pastelarias, padarias, hotéis, empresas de catering e restaurantes que necessitam de produzir sobremesas ou acompanhamentos em formato alongado de forma consistente e eficiente. A sua robustez torna-o adequado para uso intensivo em cantinas escolares, empresariais e hospitalares, bem como em qualquer cozinha profissional com alta demanda de produção.

Molde de Silicone — Principais Vantagens

A combinação de silicone e fibra de vidro confere a este molde propriedades antiaderentes superiores, garantindo uma desmoldagem perfeita sem necessidade de untar. A sua durabilidade excepcional, com uma vida útil estimada entre 2.000 e 3.000 utilizações, assegura um excelente retorno do investimento. Além disso, a sua flexibilidade e resistência a temperaturas extremas facilitam o manuseamento e a limpeza, otimizando o fluxo de trabalho na sua cozinha.