

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.



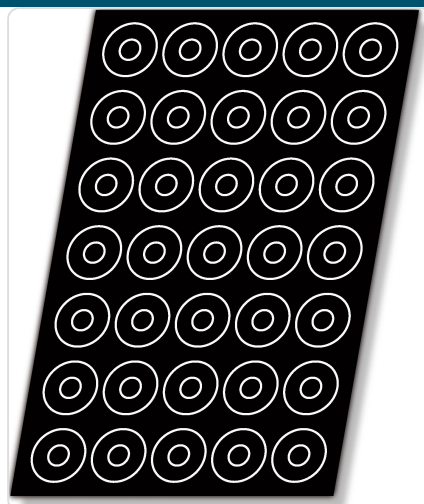
Acesso rapido
ao produto

Molde Flexipan Savarins Redondos 70mm - Silicone e Fibra de Vidro

Informacoes do Produto

SKU:	PJP859219	Modelo:	P859219
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661862196

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P859219
EAN	8421661862196
Material	Silicone
Cor	Preto
Diâmetro	Até 20 cm

Descricao Resumida

Molde Flexipan em silicone e fibra de vidro para savarins redondos de 70mm. Antiaderente, suporta temperaturas de -40°C a 280°C e oferece alta durabilidade.

Descricao Completa

Este molde Flexipan é fabricado com uma combinação de silicone e fibra de vidro, ideal para a confeitura de savarins redondos de 70mm em cozinhas profissionais.

Molde Flexipan Savarin 7cm — Molde Savarins — Características Técnicas

Material	Silicone e fibra de vidro
Cor	Preto
Largura	600 mm
Profundidade	400 mm
Altura	35 mm
Diâmetro Savarin Individual	70 mm
Peso	0.44 kg
Temperatura Mínima	-40 °C
Temperatura Máxima	280 °C
Durabilidade Estimada	2000 a 3000 utilizações
Antiaderente	Sim, não necessita de untar
Certificação	NSF

Aplicações Profissionais

Este molde é adequado para pastelarias, padarias, hotéis, restaurantes com serviço de sobremesas, cantinas escolares e empresariais, e empresas de catering que procuram otimizar a produção de

savarins com consistência e qualidade.

Molde Savarins — Principais Vantagens

- ****Antiaderência Superior:**** A combinação de silicone e fibra de vidro garante que os savarins se soltem facilmente, sem necessidade de untar o molde, otimizando o tempo de preparação e limpeza.
- ****Durabilidade Excepcional:**** Projetado para suportar entre 2000 a 3000 utilizações, este molde representa um investimento fiável e duradouro para qualquer cozinha profissional.
- ****Versatilidade Térmica:**** Com uma gama de temperatura de -40°C a 280°C, permite utilizar o mesmo molde para congelar massas e cozer, adaptando-se a diversas técnicas de confeção.
- ****Fácil Limpeza:**** A superfície antiaderente e o material de alta qualidade facilitam a limpeza, contribuindo para a higiene e eficiência da sua cozinha.
- ****Qualidade Certificada:**** A certificação NSF assegura que o molde cumpre os mais altos padrões de segurança e higiene alimentar, essencial em ambientes profissionais.

É necessário untar o molde antes de cada utilização?

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

Qual a durabilidade esperada deste molde?

Este molde foi concebido para suportar entre 2000 a 3000 utilizações, demonstrando uma excelente resistência ao desgaste em ambientes de cozinha profissional.

Pode ser utilizado tanto para cozer como para congelar?

Sim, o molde suporta uma vasta gama de temperaturas, de -40°C a 280°C, tornando-o ideal para ambas as aplicações, desde a congelação de massas à cozedura em forno.

Este molde é fácil de limpar?

Sim, a sua superfície antiaderente e o material de alta qualidade facilitam a remoção de resíduos, permitindo uma limpeza rápida e eficiente.

Qual a vantagem da certificação NSF?

A certificação NSF garante que o molde cumpre rigorosos padrões internacionais de saúde pública e segurança alimentar, sendo um requisito importante para cozinhas profissionais.