

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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 Redondo 24cm para Bolos e Tartes Profissionais

Informacoes do Produto

SKU:	PJP850124	Modelo:	P850124
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661850940

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P850124
EAN	8421661850940
Material	Silicone
Cor	Vermelho
Diâmetro	21–30 cm

Descricao Resumida

Molde de silicone redondo de 24 cm, ideal para bolos e tartes. Resistente a temperaturas de -95.5°C a 230°C, fácil de desmoldar e lavável na máquina.

Descricao Completa

Este molde de silicone redondo de 24 cm de diâmetro é ideal para a confeção de bolos e tartes em cozinhas profissionais. Fabricado em silicone flexível, garante uma fácil desmoldagem e elevada durabilidade, suportando uma vasta gama de temperaturas.

molde silicone tarta — Molde Silicone — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Diâmetro do Molde	24 cm
Dimensões Externas (C x L x A)	600 x 400 x 45 mm
Material	Silicone
Cor	Vermelho
Temperatura Mínima	-95.5 °C
Temperatura Máxima	230 °C
Peso	0.2 kg
Lavável na Máquina	Sim
Quantidade Mínima de Encomenda	75 unidades

Aplicações Profissionais

Este molde é adequado para pastelarias, padarias, restaurantes com serviço de sobremesas, cantinas e empresas de catering que produzem bolos e tartes em volume. Ideal para a confeção de sobremesas individuais ou para bases de bolos maiores, garantindo resultados consistentes e profissionais em qualquer cozinha profissional.

Molde Silicone — Principais Vantagens

- Flexibilidade do silicone para desmoldagem sem esforço, preservando a integridade do produto final.
- Resistência a temperaturas extremas (-95.5°C a 230°C), permitindo uso seguro em forno, micro-ondas e congelador.
- Cor vermelha que pode ser integrada em sistemas HACCP para promover a segurança alimentar e evitar contaminação cruzada.
- Fácil limpeza, sendo apto para máquina de lavar loiça, otimizando o tempo de higienização.
- Bordo reforçado para um manuseamento seguro e transporte estável, minimizando o risco de derrames.

Qual o diâmetro do bolo que este molde produz?

Este molde de silicone foi concebido para produzir bolos ou tartes com um diâmetro de 24 cm.

Este molde pode ser utilizado em forno e congelador?

Sim, o silicone de alta qualidade permite que este molde seja utilizado em temperaturas que variam de -95.5°C a 230°C, sendo seguro para forno, micro-ondas e congelador.

A cor vermelha tem alguma função específica?

Sim, a cor vermelha pode ser integrada num programa HACCP, auxiliando na distinção de utensílios para diferentes áreas ou tipos de alimentos, promovendo a segurança alimentar na sua cozinha.

É fácil desmoldar os bolos deste molde?

A flexibilidade do silicone garante uma desmoldagem extremamente fácil e sem esforço, permitindo que os bolos e tartes mantenham a sua forma perfeita sem aderir ao molde.

Qual a quantidade mínima para encomendar este molde?

A quantidade mínima de encomenda para este molde de silicone é de 75 unidades, ideal para abastecer cozinhas profissionais com necessidades de produção em volume.

?