

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 de Silicone Mini-Cakes 60x40 cm para Pastelaria Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	PJP859900	Modelo:	P859900
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661008594

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P859900
EAN	8421661008594
Material	Silicone
Cor	Preto

Descricao Resumida

Molde de silicone profissional 60x40 cm para 48 mini-cakes (10x5 cm). Flexível, resistente a -60 °C a 230 °C, divisível e lavável na máquina.

Descricao Completa

Este molde de silicone profissional, com 600 x 400 mm, é ideal para a confecção de mini-cakes e outras preparações, suportando temperaturas de -60 °C a 230 °C, garantindo versatilidade e durabilidade na sua cozinha profissional.

Molde Silicone Mini-cakes — Molde Silicone — Características Técnicas

Material	Silicone de alta qualidade
Cor	Preto
Dimensões Totais (L x P x A)	600 x 400 x 30 mm
Dimensões Cavidade (L x P)	100 x 50 mm
Número de Cavidades	48
Peso	0.61 kg
Temperatura Mínima	-60 °C
Temperatura Máxima	230 °C
Divisível	Sim (em 2 moldes de 300 x 200 mm)
Compatibilidade	Forno, Congelador, Máquina de lavar louça

Aplicações Profissionais

Este molde é indispensável em pastelarias, padarias, hotéis, restaurantes com serviço de sobremesas, e empresas de catering. A sua capacidade de produzir 48 mini-cakes de uma só vez é ideal para otimizar a produção em cantinas escolares, empresariais ou hospitalares, bem como em eventos e buffets que exigem grandes volumes de confecção. Perfeito para mini-bolos, barras energéticas, mousses, ou até preparações salgadas.

Molde Silicone — Principais Vantagens

- Flexibilidade e antiaderência que facilitam o desenformar, garantindo resultados consistentes.
- Resistência a temperaturas extremas, permitindo o uso seguro tanto no forno como no congelador.
- Durabilidade e facilidade de limpeza, sendo compatível com máquina de lavar louça profissional.
- Versatilidade para diversas preparações, desde doces a salgados, adaptando-se a várias ementas.
- Design divisível que otimiza o espaço e a produção, permitindo usar o molde em metades.

Qual a capacidade de produção deste molde?

Este molde permite a confecção simultânea de 48 mini-cakes ou outras preparações, com dimensões de 100 x 50 mm por cavidade.

Pode ser utilizado tanto no forno como no congelador?

Sim, o material de silicone de alta qualidade suporta temperaturas de -60 °C a 230 °C, tornando-o seguro para uso em ambos os equipamentos.

É fácil de limpar e manter?

Sim, o silicone é naturalmente antiaderente e pode ser lavado facilmente à mão ou na máquina de lavar louça, otimizando a higiene e poupando tempo.

É possível dividir o molde para usar em espaços mais pequenos?

Sim, este molde de 600 x 400 mm pode ser dividido em duas metades de 300 x 200 mm, oferecendo flexibilidade para se adaptar ao seu espaço de trabalho.

Para que tipo de produtos é este molde mais adequado?

É ideal para a confecção de mini-cakes, barras, mousses, gelados, e outras sobremesas ou entradas que exijam porções individuais e um desenformar perfeito.