

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 Flexipan para Tartes Tatin Ø8.2 cm - Silicone e Fibra de Vidro

Informacoes do Produto

SKU:	PJP859210	Modelo:	P859210
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661862509

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P859210
EAN	8421661862509
Material	Silicone
Cor	Preto
Diâmetro	Até 20 cm

Descricao Resumida

Molde Flexipan em silicone e fibra de vidro para tartes tatin de Ø8.2 cm. Antiaderente, durável (2000-3000 usos) e resistente a temperaturas de -40 °C a 280 °C.

Descricao Completa

Este molde Flexipan, fabricado com uma combinação de silicone e fibra de vidro, permite a confecção de tartes tatin com um diâmetro de 8.2 cm, garantindo resultados antiaderentes e uma fácil desmoldagem.

Molde Flexipan Tarta Tatin — Molde Flexipan Tarte Tatin 8.2cm — Molde Flexipan — Características Técnicas

Material	Silicone e Fibra de Vidro
Cor	Preto
Largura	600 mm
Profundidade	400 mm
Altura	35 mm
Diâmetro (individual)	82 mm
Peso	0.54 kg
Temperatura de Operação	-40 °C a 280 °C
Durabilidade Estimada	2000 a 3000 utilizações
Certificação	NSF

Molde Flexipan — Aplicações Profissionais

Este molde é ideal para pastelarias, restaurantes com serviço de sobremesas, hotéis, empresas de catering e cozinhas de produção que necessitam de preparar tartes tatin ou outras sobremesas individuais de forma consistente e eficiente. A sua versatilidade permite a utilização em ambientes de

alta produção, desde a confecção de ementas diárias em restaurantes de bairro até eventos de grande escala.

Molde Flexipan — Principais Vantagens

Com uma construção robusta de silicone e fibra de vidro, este molde oferece uma superfície antiaderente superior que dispensa a necessidade de untar, facilitando a desmoldagem e a limpeza. A sua durabilidade excepcional, estimada entre 2000 a 3000 utilizações, representa um investimento fiável e sustentável para qualquer cozinha profissional. Além disso, a sua ampla gama de temperatura (-40 °C a 280 °C) permite utilizá-lo tanto para congelação como para cozedura, otimizando os processos de preparação e armazenamento.

Precisa de ser untado antes de usar?

Não, a sua composição antiaderente de silicone e fibra de vidro dispensa a necessidade de untar o molde antes da utilização.

Qual a durabilidade esperada deste molde?

Este molde Flexipan foi concebido para suportar entre 2000 a 3000 utilizações, garantindo uma longa vida útil em ambientes profissionais.

Posso usar este molde no forno e no congelador?

Sim, o molde Flexipan é extremamente versátil e suporta temperaturas de operação de -40 °C a 280 °C, sendo adequado para congelar e assar.

Como se limpa o molde Flexipan?

Devido às suas propriedades antiaderentes, o molde é de fácil limpeza, podendo ser lavado à mão com água e detergente ou em máquina de lavar louça.

Qual o diâmetro de cada tarte tatin individual?

Cada cavidade do molde permite a confecção de tartes tatin com um diâmetro individual de 8.2 cm.

?