

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 Flexipan para Tartes Tatin 10 cm - Silicone e Fibra de Vidro

Informacoes do Produto

SKU:	PJP859211	Modelo:	P859211
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661862110

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P859211
EAN	8421661862110
Material	Silicone
Cor	Preto
Diâmetro	Até 20 cm

Descricao Resumida

Molde Flexipan de silicone e fibra de vidro para tartes tatin de 10 cm. Antiaderente, durável (2000-3000 usos) e resistente a temperaturas de -40 °C a 280 °C.

Descricao Completa

Este molde Flexipan profissional é fabricado com uma combinação de silicone e fibra de vidro, ideal para a confecção de tartes tatin individuais de 10 cm, garantindo antiaderência e durabilidade em ambientes de pastelaria exigentes.

Molde Flexipan Tarte Tatin 10cm — Molde Flexipan — Características Técnicas

Material	Silicone e Fibra de Vidro
Cor	Preto
Largura	60 cm
Profundidade	40 cm
Altura	3.5 cm
Diâmetro Individual	10 cm
Peso	0.42 kg
Resistência à Temperatura	-40 °C a 280 °C
Ciclos de Utilização	2000 a 3000
Antiaderente	Sim
Certificação	NSF

Aplicações Profissionais

Este molde é ideal para pastelarias, hotéis, restaurantes com produção de sobremesas, serviços de catering e cantinas que necessitam de confeccionar tartes tatin individuais de forma consistente e eficiente. A sua durabilidade e propriedades antiaderentes tornam-no adequado para uso intensivo

em qualquer cozinha profissional.

Molde Flexipan — Principais Vantagens

Este molde oferece flexibilidade e durabilidade excepcionais, suportando entre 2000 a 3000 utilizações sem perda de desempenho. A sua composição de silicone e fibra de vidro garante uma antiaderência natural, eliminando a necessidade de untar e facilitando a desmoldagem. É versátil, podendo ser utilizado em temperaturas de -40 °C a 280 °C, e a sua limpeza é simples e rápida. Possui certificação NSF, atestando a sua qualidade e segurança para uso alimentar.

Qual a durabilidade esperada deste molde Flexipan?

Este molde é projetado para suportar entre 2000 a 3000 utilizações em condições profissionais, garantindo uma longa vida útil.

É necessário untar o molde antes de usar?

Não, a combinação de silicone e fibra de vidro confere ao molde propriedades antiaderentes naturais, eliminando a necessidade de untar.

Posso usar este molde tanto para congelar como para cozer?

Sim, o molde suporta uma ampla gama de temperaturas, de -40 °C a 280 °C, tornando-o adequado para processos de congelação e cozedura.

Este molde é fácil de limpar?

Sim, a sua superfície antiaderente e o material de silicone e fibra de vidro facilitam a limpeza após cada utilização.

Qual o diâmetro das tartes individuais que este molde produz?

Cada cavidade do molde tem um diâmetro de 10 cm, ideal para a confeção de tartes tatin individuais.