

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

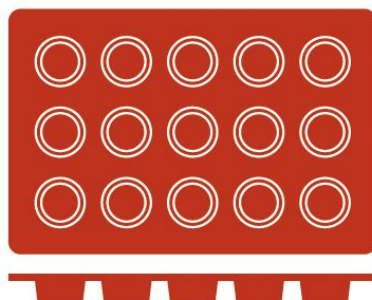


Molde Silicone GN 1/3 para Petit Four 4cm

Informacoes do Produto

SKU:	PJP850027	Modelo:	P850027
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661850278

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P850027
EAN	8421661850278
Material	Silicone
Cor	Vermelho
Diâmetro	Até 20 cm

Descricao Resumida

Molde de silicone GN 1/3 para petit fours e sobremesas, resistente a temperaturas de -60°C a +230°C. Ideal para uso profissional, flexível e antiaderente.

Descricao Completa

Este molde de silicone GN 1/3 é ideal para a confecção de petit fours e sobremesas delicadas, suportando temperaturas de -60°C a +230°C para uso versátil em cozinhas profissionais.

Molde Silicone Petit Four — Molde Silicone — Características Técnicas

Material	Silicone 100%
Cor	Vermelho
Largura	60 mm
Profundidade	40 mm
Altura	30 mm
Diâmetro da Cavidade	40 mm
Peso	0.12 kg
Temperatura Mínima	-60°C
Temperatura Máxima	+230°C

Aplicações Profissionais

Este molde é indispensável em pastelarias, hotéis, restaurantes de cozinha de autor e serviços de catering que procuram criar sobremesas individuais, chocolates ou petit fours com apresentação impecável. A sua versatilidade permite a utilização em cantinas empresariais ou hospitalares para porções controladas e em eventos especiais.

Molde Silicone — Principais Vantagens

A flexibilidade do silicone 100% garante uma desmoldagem fácil e sem danos aos produtos, otimizando o tempo de preparação. A sua resistência a temperaturas extremas permite a transição

direta do congelador para o forno, aumentando a eficiência na produção. É durável, antiaderente e de fácil limpeza, contribuindo para a higiene e longevidade do equipamento na área de preparação.