

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.



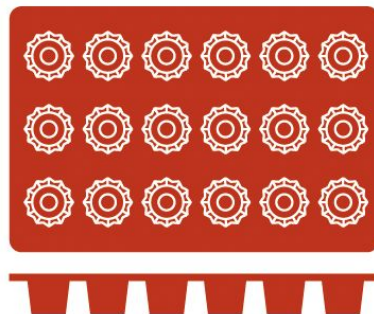
Acesso rapido
ao produto

Molde de Silicone Bordelais 3,5 cm Diâmetro para Canelés

Informacoes do Produto

SKU:	PJP850033	Modelo:	P850033
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661850339

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P850033
EAN	8421661850339
Material	Silicone
Cor	Vermelho
Diâmetro	Até 20 cm

Descricao Resumida

Molde de silicone profissional para canelés Bordelais com 3,5 cm de diâmetro. Resistente a temperaturas de -60 °C a +230 °C, garante desmolde fácil e resultados perfeitos.

Descricao Completa

Este molde de silicone profissional, com um diâmetro de 3,5 cm, é ideal para a confeção de canelés Bordelais, garantindo resultados consistentes e um desmolde fácil.

Molde Silicone Canelés Bordelais — Molde Silicone — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Silicone
Cor	Vermelho
Largura	60 cm
Profundidade	40 cm
Altura	4 cm
Diâmetro (individual)	3,5 cm
Peso	0,14 kg
Temperatura Mínima	-60 °C
Temperatura Máxima	+230 °C

Aplicações Profissionais

Este molde de silicone é uma ferramenta indispensável em pastelarias, padarias, restaurantes com serviço de sobremesas, hotéis e empresas de catering que procuram produzir canelés Bordelais autênticos e de alta qualidade. A sua durabilidade e facilidade de utilização tornam-no ideal para produções diárias em cozinhas profissionais.

Molde Silicone — Principais Vantagens

A principal vantagem deste molde reside na sua composição 100% silicone, que oferece uma flexibilidade superior para um desmolde perfeito, preservando a forma delicada dos canelés. A sua resistência a um vasto leque de temperaturas, de -60 °C a +230 °C, permite a sua utilização tanto em ultracongeladores como em fornos de alta temperatura, garantindo a crosta caramelizada ideal com um interior tenro. É um utensílio durável e de fácil limpeza, otimizando a eficiência na área de preparação.

Qual a principal vantagem de um molde de silicone para canelés?

A flexibilidade do silicone permite um desmolde fácil e sem danos, preservando a forma e a textura dos canelés, essencial para um produto final de qualidade superior.

Este molde de silicone pode ser utilizado em fornos de alta temperatura?

Sim, o molde suporta temperaturas até +230 °C, sendo perfeitamente adequado para a caramelização perfeita dos canelés no forno.

Qual a dimensão individual de cada canelé produzido por este molde?

Cada canelé terá um diâmetro de 3,5 cm, conforme as especificações do molde, ideal para porções individuais.

É fácil limpar e manter este molde de silicone?

Sim, o silicone é um material antiaderente e fácil de lavar, podendo ser higienizado manualmente ou em máquina de lavar louça profissional, garantindo a máxima higiene.

Este molde é adequado para uso em ultracongeladores?

Sim, o molde resiste a temperaturas mínimas de -60 °C, sendo totalmente compatível com processos de ultracongelação para preparação antecipada de sobremesas.