

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.



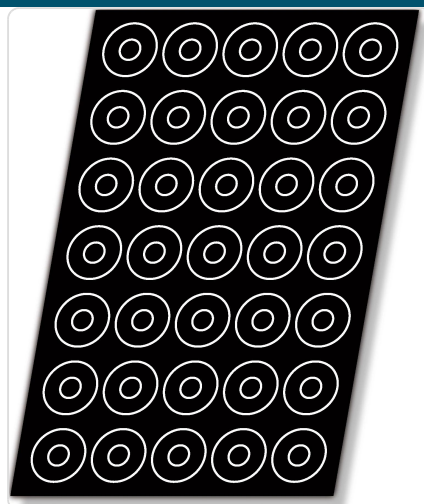
Acesso rapido
ao produto

Molde Flexipan Savarin Redondo 41 mm — Silicone e Fibra de Vidro

Informacoes do Produto

SKU:	PJP859159	Modelo:	P859159
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661859592

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P859159
EAN	8421661859592
Material	Silicone
Cor	Preto
Diâmetro	Até 20 cm

Descricao Resumida

Molde Flexipan em silicone e fibra de vidro para savarins redondos de 41 mm. Antiaderente, durável e resistente a temperaturas de -40 °C a 280 °C. Ideal para pastelaria profissional.

Descricao Completa

Este molde Flexipan é uma ferramenta essencial para a produção de savarins redondos em cozinhas profissionais, combinando silicone e fibra de vidro para durabilidade e propriedades antiaderentes superiores.

Molde Savarin — Características Técnicas

Material	Silicone e Fibra de Vidro
Cor	Preto
Largura	600 mm
Profundidade	400 mm
Altura	12 mm
Diâmetro Savarin	41 mm
Peso	0.357 kg
Intervalo de Temperatura	-40 °C a 280 °C
Durabilidade Estimada	2000 a 3000 utilizações
Certificação	NSF

Aplicações Profissionais

Este molde é ideal para pastelarias, padarias, hotéis, restaurantes com serviço de sobremesas e empresas de catering que necessitam de produzir savarins com consistência e eficiência. A sua versatilidade permite a utilização em diversas etapas da confeção, desde a congelação à cozedura,

sendo adequado para produções de volume em qualquer cozinha profissional.

Molde Flexipan — Principais Vantagens

A combinação de silicone e fibra de vidro confere a este molde uma flexibilidade e durabilidade excepcionais, suportando entre 2000 a 3000 utilizações. As suas propriedades antiaderentes naturais eliminam a necessidade de untar, facilitando a desmoldagem e a limpeza. O amplo intervalo de temperatura (-40 °C a 280 °C) permite a sua utilização em fornos, ultracongeladores e frigoríficos, otimizando os processos de preparação e confeção. A certificação NSF garante a conformidade com os mais altos padrões de higiene e segurança alimentar.