

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 rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Molde de Silicone para Creme, 6 Cavidades, 29x19x5 cm

Informacoes do Produto

SKU:	LA66736	Modelo:	LA66736
Marca:	LACOR	EAN:	8414271667367

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	LACOR
Modelo	LA66736
EAN	8414271667367
Material	Silicone

Descricao Resumida

Molde de silicone profissional com 6 cavidades, resistente a temperaturas de -40°C a 260°C. Ideal para cozedura e congelação, fácil de limpar e desmoldar.

Descricao Completa

Molde de silicone para pastelaria com 6 cavidades, ideal para confeitar bolos individuais ou sobremesas congeladas. Permite desmoldar com perfeição graças à sua superfície antiaderente, suportando temperaturas extremas de -40°C a 260°C sem deformar ou transmitir odores.

molde silicone pastelaria — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Silicone
Dimensões	29 x 19 x 5 cm
Temperatura de Trabalho	-40°C a 260°C
Utilização	Forno, Micro-ondas e Máquina de Lavar Loiça
Peso	299 g

Aplicações Profissionais

Ideal para pastelarias, padarias e unidades de restauração que necessitem de produzir sobremesas individuais em volume. Perfeito para o Chef de pastelaria que procura eficiência na confeção e na apresentação, ou para o proprietário de um snack-bar que quer diversificar a oferta com doces de qualidade, mesmo em produções de pequena escala.

Porquê Escolher Este Equipamento

A flexibilidade e durabilidade do silicone de alta qualidade garantem uma vida útil prolongada e uma fácil higienização, mesmo após uso intensivo. A sua superfície antiaderente assegura que cada peça seja libertada sem danificar a forma, simplificando o processo de empratamento e reduzindo desperdícios em ambientes de produção rápida.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade de cada cavidade? O valor exato não é especificado, mas as dimensões gerais do molde indicam porções individuais adequadas para sobremesas.

A capacidade exata por cavidade não é fornecida, mas o tamanho é concebido para porções individuais de pastelaria ou sobremesas.

Este molde pode ser usado para congelar preparações? Sim, o silicone suporta temperaturas até -40°C, sendo ideal para congelamento.

Sim, o molde é adequado para uso em temperaturas de congelamento até -40°C.

É seguro usar este molde em micro-ondas profissionais? Sim, o material de silicone é seguro para uso em micro-ondas, suportando até 260°C.

Sim, o molde é fabricado em silicone de alta qualidade, seguro para utilização em micro-ondas profissionais até à temperatura máxima especificada.

O material pode libertar odores ou sabores nos alimentos? Não, o silicone de qualidade profissional não transmite sabores nem odores.

Não, o silicone utilizado é inerte e não transfere quaisquer sabores ou odores para os alimentos confeccionados.

Quantas vezes pode ser lavado na máquina de lavar loiça? O molde é totalmente lavável na máquina, garantindo praticidade.

O molde pode ser lavado na máquina de lavar loiça sempre que necessário, garantindo uma higienização completa e eficiente.