

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



Hotelequip.pt

Kit 12 Moldes de Silicone para Muffins Ø7x5 cm

Informacoes do Produto

SKU:	LA66745	Modelo:	LA66745
Marca:	LACOR	EAN:	8414271667459

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	LACOR
Modelo	LA66745
EAN	8414271667459
Material	Silicone

Descricao Resumida

Conjunto de 12 moldes de silicone para muffins, com Ø7x5 cm. Resistentes a temperaturas de -40°C a 220°C e laváveis na máquina, ideais para pastelaria profissional.

Descricao Completa

Este kit de 12 moldes de silicone para muffins, com dimensões de Ø7x5 cm, é uma solução prática e duradoura para a confeitura de pastelaria em ambientes profissionais, suportando temperaturas extremas de -40°C a 220°C.

Características Técnicas

Medidas (ØxAltura)	Ø7x5 cm
Temperatura de Trabalho	-40°C a 220°C
Lavagem	Máquina de lavar

Aplicações Profissionais

Estes moldes são ideais para pastelarias, cafés com confeitura própria, cantinas escolares e empresariais, serviços de catering e restaurantes que oferecem sobremesas caseiras. A sua versatilidade permite a criação de muffins, queques e outras pequenas porções de pastelaria, otimizando a produção em cozinhas profissionais.

Moldes de Silicone — Principais Vantagens

- Antiaderência Superior:** Permite desenformar os produtos com facilidade, sem necessidade de untar em excesso, reduzindo o desperdício e o tempo de preparação.
- Resistência Térmica Elevada:** Suporta uma vasta gama de temperaturas, sendo adequado para uso em fornos, micro-ondas e congeladores, garantindo durabilidade.
- Fácil Limpeza e Higiene:** O material de silicone é lavável na máquina, facilitando a manutenção e assegurando os padrões de higiene exigidos em cozinhas profissionais.
- Durabilidade e Flexibilidade:** Material robusto que não deforma, racha ou quebra com o uso contínuo, oferecendo um excelente retorno sobre o investimento.
- Versatilidade na Produção:** Perfeito para muffins, queques, mini-bolos e outras preparações individuais, adaptando-se a diversas ementas.

Qual a durabilidade esperada destes moldes em uso profissional?

Os moldes de silicone são conhecidos pela sua elevada durabilidade e resistência ao uso intensivo em ambientes profissionais, mantendo as suas propriedades antiaderentes e flexibilidade por longos períodos.

Posso usar estes moldes tanto para cozer como para congelar?

Sim, a sua capacidade de suportar temperaturas entre -40°C e 220°C torna-os ideais tanto para cozer no forno como para congelar preparações, oferecendo grande versatilidade.

É necessário untar os moldes antes de cada utilização?

Graças às propriedades antiaderentes do silicone, a necessidade de untar é significativamente reduzida ou eliminada, dependendo da receita, o que poupa tempo e ingredientes.

Como devo limpar os moldes para garantir a sua longevidade?

Podem ser lavados à mão com água e detergente suave ou na máquina de lavar loiça. Evite o uso de esfregões abrasivos para preservar a superfície do silicone.

Estes moldes são adequados para uso em fornos combinados?

Sim, a sua resistência a altas temperaturas permite a utilização segura em fornos convencionais e fornos combinados, desde que dentro do limite de 220°C.