

# 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

## Molde Silicone Platino Florentina 15 Cavidades 60x40 cm

### Informacoes do Produto

|        |         |         |               |
|--------|---------|---------|---------------|
| SKU:   | LA66748 | Modelo: | LA66748       |
| Marca: | LACOR   | EAN:    | 8414271667480 |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|          |               |
|----------|---------------|
| Marca    | LACOR         |
| Modelo   | LA66748       |
| EAN      | 8414271667480 |
| Material | Silicone      |
| Diâmetro | Até 20 cm     |

### Descricao Resumida

Molde profissional de silicone platino 60x40cm, com 15 cavidades (Ø100mm), ideal para pastelaria. Antiaderente, flexível e higiênico, garante desmoldagem perfeita.

### Descricao Completa

Concebido para a alta exigência da pastelaria profissional, este molde de silicone platino permite uma confeitação e congelação versátil de preparações delicadas. A sua superfície antiaderente assegura uma desmoldagem impecável, otimizando o tempo de produção e garantindo a apresentação perfeita dos seus produtos.

### Molde Silicone Platino Florentina — Características Técnicas

|                          |                   |
|--------------------------|-------------------|
| Material                 | Silicona Platino  |
| Medidas Externas (CxLxA) | 600 x 400 x 20 mm |
| Diâmetro da Cavidade     | 100 mm            |
| Altura da Cavidade       | 20 mm             |
| Capacidade da Cavidade   | 100 ml            |
| Número de Cavidades      | 15                |
| Peso                     | 520 g             |

### Aplicações Profissionais

Este molde é indispensável para pasteleiros e chefes de cozinha que buscam excelência e eficiência. Ideal para a produção de florentinas, bases de tartes individuais, bombons de gelado ou pequenas quiches em pastelarias, padarias, hotéis com serviço de buffet e restaurantes de ementa variada que exigem rapidez na "mise en place" e consistência na apresentação.

### Molde Silicone Platino — Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha do silicone platino oferece uma resistência superior a variações térmicas extremas, desde -60°C a +230°C, permitindo transitar diretamente do forno para o ultracongelador. A sua natureza

antiaderente elimina a necessidade de untar, poupando tempo e ingredientes, enquanto a flexibilidade e durabilidade garantem uma longa vida útil mesmo com uso intensivo, reduzindo os custos de substituição. Além disso, a facilidade de limpeza e a não transmissão de sabores ou odores cumprem rigorosas normas de higiene alimentar.

## Perguntas Frequentes

### Qual a principal vantagem do silicone platino neste molde?

A principal vantagem é a sua resistência térmica excepcional, suportando temperaturas de -60°C a +230°C, e a elevada durabilidade. Isto permite que o molde seja usado tanto para cozer no forno como para congelar, sem deformar ou perder as suas propriedades antiaderentes ao longo do tempo.

### É necessário untar este molde antes de usar?

Não, a característica antiaderente do silicone platino elimina a necessidade de untar o molde. Os alimentos desmoldam-se facilmente e de forma perfeita, poupando tempo e otimizando o uso de ingredientes nas suas preparações.

### Como devo limpar e manter o molde de silicone?

Este molde é muito fácil de limpar, podendo ser lavado à mão com detergente neutro ou em máquina de lavar louça profissional. Para prolongar a sua vida útil, evite usar objetos cortantes diretamente no silicone e guarde-o em local seco após a lavagem.

### Posso usar este molde para preparações salgadas?

Sim, a versatilidade do silicone platino permite o uso deste molde tanto em preparações doces como salgadas. Pode criar pequenas quiches, bases de empadas ou outras porções individuais com a mesma eficácia e facilidade de desmoldagem.

### Quais as dimensões exatas das cavidades?

Cada uma das 15 cavidades do molde possui um diâmetro de 100 mm e uma altura de 20 mm, com uma capacidade individual de 100 ml. Estas dimensões são ideais para porções individuais padronizadas.