

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 Semiesferas Silicone 28 Cavidades 60x40 cm

Informacoes do Produto

SKU:	LA66761	Modelo:	LA66761
Marca:	LACOR	EAN:	8414271667619

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	LACOR
Modelo	LA66761
EAN	8414271667619
Material	Silicone

Descricao Resumida

Molde de silicone com 28 cavidades semiesféricas para confeitação e congelação. Suporta temperaturas de -60°C a 230°C, antiaderente e fácil de limpar.

Descricao Completa

Produza até 28 semiesferas perfeitas com este molde de silicone platino, ideal para pastelaria profissional e confeitaria criativa. A sua flexibilidade e resistência a temperaturas extremas (-60°C a 230°C) garantem desmoldagem fácil e resultados impecáveis em processos de confeitação e congelamento, sem transmitir odores ou sabores.

Molde Semiesferas Silicone 28 Cavidades — Características Técnicas

Material	Silicone Platino
Dimensões Totais	600 x 400 x 40 mm
Número de Cavidades	28
Temperatura de Trabalho	-60°C a 230°C
Utilização	Forno, micro-ondas e congelador
Limpeza	Máquina de lavar loiça
Peso	560 g

Aplicações Profissionais

Ideal para pastelarias, padarias e unidades de catering que procuram criar sobremesas e entremeses com formas precisas. O gestor de F&B de um hotel pode utilizar este molde para garantir a consistência em buffets, enquanto o chef de uma pastelaria artesanal o emprega para produções de doces individuais com acabamento profissional.

Molde de Silicone — Principais Vantagens

A flexibilidade superior do silicone platino permite desmoldar facilmente sem danificar os alimentos, garantindo uma apresentação perfeita. A sua notável durabilidade e resistência a variações térmicas extremas asseguram uma longa vida útil, mesmo em cozinhas profissionais com elevada produção,

suportando ciclos de confeitação e congelamento repetidos.

Perguntas Frequentes

Este molde de silicone pode ir ao forno?

Sim, este molde é válido tanto para forno como para micro-ondas, suportando temperaturas de até 230°C.

Qual a capacidade de produção deste molde?

O molde possui 28 cavidades em formato de semiesfera, permitindo a produção de 28 unidades em cada ciclo.

O material do molde pode afetar o sabor dos alimentos?

Não, o silicone platino é um material neutro que não transmite sabores nem odores aos alimentos, garantindo a pureza do sabor original.

É fácil limpar este molde após o uso?

Sim, o molde é antiaderente e pode ser facilmente lavado à mão ou na máquina de lavar loiça, otimizando o tempo nas cozinhas profissionais.

Qual a resistência a variações de temperatura?

O molde suporta uma vasta gama de temperaturas, de -60°C a 230°C, sendo adequado tanto para processos de congelamento como de confeitação em alta temperatura.