

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 Mini Muffins 70 Cavidades 60x40 cm

Informacoes do Produto

SKU:	LA66765	Modelo:	LA66765
Marca:	LACOR	EAN:	8414271667657

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	LACOR
Modelo	LA66765
EAN	8414271667657
Material	Silicone

Descricao Resumida

Molde de silicone platina com 70 cavidades para mini muffins, ideal para forno, micro-ondas e congelção. Antiaderente, flexível, durável e fácil de limpar, suporta temperaturas de -60°C a 230°C.

Descricao Completa

Produza mini-muffins com consistência e rapidez utilizando este molde de silicone platino. Ideal para pastelarias e serviços de catering que exigem produção em volume, este utensílio versátil suporta temperaturas extremas e garante a libertação perfeita de cada unidade, otimizando o fluxo de trabalho.

molde mini muffins silicone — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	100% Silicone Platino
Dimensões Totais	600 x 400 x 30 mm
Peso	835 g
Capacidade	70 cavidades (mini muffins)
Temperatura de Trabalho	-60°C a 230°C
Utilização	Forno e micro-ondas, Congelção
Limpeza	Máquina de lavar loiça

Aplicações Profissionais

Para o pasteleiro em estabelecimentos de média dimensão ou o gestor de catering que necessita de produzir um grande volume de mini-muffins de forma eficiente. Permite operações de confeção e congelamento contínuas, otimizando o processo de mise en place para eventos ou o serviço diário.

Porquê Escolher Este Equipamento

A flexibilidade e durabilidade do silicone platino garantem a longevidade do utensílio, mesmo em ambientes de produção intensiva. A sua natureza antiaderente e a resistência a choques térmicos de -60°C a 230°C asseguram a desmoldagem perfeita e a facilidade de limpeza, cumprindo as exigências de higiene em cozinhas profissionais.

Perguntas Frequentes

Este molde pode ser usado em que tipos de equipamento de confeitaria?

O molde é adequado para utilização em fornos convencionais, fornos de convecção e micro-ondas, bem como para processos de congelamento.

Qual a vantagem do silicone platino em comparação com outros materiais?

O silicone platino oferece maior durabilidade, flexibilidade, resistência a temperaturas extremas e garante que o material não transmite odores nem sabores aos alimentos, além de ser hipoalergénico e higiénico.

Quantas unidades de mini-muffins este molde produz por ciclo?

Este molde específico tem capacidade para 70 cavidades, permitindo a produção de 70 mini-muffins em cada ciclo de confeitaria.

É seguro lavar este molde na máquina de lavar loiça?

Sim, o molde foi concebido para ser seguro e fácil de limpar na máquina de lavar loiça, garantindo a sua higiene e prolongando a sua vida útil.

Qual a relevância das dimensões de 600x400mm para cozinhas profissionais?

Estas dimensões correspondem ao standard de tabuleiros GN 1/1 ou Gastronorm 1/1, garantindo compatibilidade com a maioria dos fornos e mesas de trabalho em cozinhas profissionais, facilitando a organização e a logística na produção em massa.