

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 de Silicone 8 Cavidades Cilindro 30x17.5 cm

Informacoes do Produto

SKU:	LA66807	Modelo:	LA66807
Marca:	LACOR	EAN:	8414271668074

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	LACOR
Modelo	LA66807
EAN	8414271668074
Material	Silicone

Descricao Resumida

Molde de silicone profissional com 8 cavidades cilíndricas, ideal para pastelaria. Suporta -40°C a 260°C, antiaderente, flexível e lavável na máquina.

Descricao Completa

Este molde de silicone com 8 cavidades cilíndricas é uma ferramenta versátil para pastelaria profissional, suportando temperaturas de -40°C a 260°C, ideal para forno e congelação.

Características Técnicas

Medida Total	30 x 17,5 cm
Número de Cavidades	8
Formato das Cavidades	Cilíndrico
Temperatura de Trabalho	-40°C a 260°C
Compatibilidade	Forno, Micro-ondas
Limpeza	Máquina de lavar

Aplicações Profissionais

Este molde de silicone é ideal para pastelarias, padarias com secção de doçaria, restaurantes com confeção própria de sobremesas, e serviços de catering. Permite a criação de sobremesas individuais, mousses, gelados e outras preparações que requerem um formato cilíndrico preciso, tanto em ambientes de produção intensiva como em cozinhas de menor escala.

Molde de Silicone — Principais Vantagens

- Versatilidade Térmica:** Suporta uma vasta gama de temperaturas, permitindo o uso em forno, micro-ondas e congelação.
- Antiaderência Superior:** Facilita a desmoldagem perfeita dos alimentos, minimizando desperdícios e otimizando o tempo de preparação.
- Durabilidade e Higiene:** Fabricado em silicone robusto, é resistente ao uso contínuo, fácil de limpar e não retém odores nem sabores.
- Flexibilidade:** A sua maleabilidade garante que os produtos finais mantenham a sua forma intacta, mesmo após a desmoldagem.

- **Otimização da Produção:** As 8 cavidades permitem a produção em série, aumentando a eficiência na área de preparação de pastelaria.

Qual a resistência térmica deste molde de silicone?

Este molde suporta temperaturas de trabalho entre -40°C e 260°C, sendo adequado para processos de congelação e cozedura em forno.

Posso utilizar este molde em forno e micro-ondas?

Sim, o molde é válido tanto para utilização em forno convencional como em micro-ondas, devido à sua alta resistência térmica.

A limpeza do molde é complicada?

Não, o molde de silicone é antiaderente e pode ser facilmente lavado na máquina de lavar loiça, garantindo uma higiene rápida e eficiente.

Este molde é adequado para congelação de sobremesas?

Sim, a sua capacidade de suportar temperaturas até -40°C torna-o ideal para a congelação de mousses, gelados e outras preparações.

Quantas cavidades tem este molde e qual o seu formato?

O molde possui 8 cavidades, todas com formato cilíndrico, perfeitas para criar porções individuais uniformes.