

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: 24/06/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



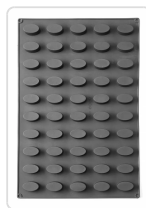
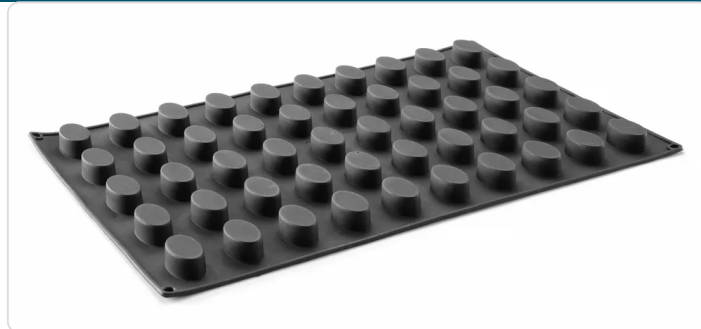
Hotelequip.pt

Molde de Silicone Oval Profissional 570x375mm - Cozedura e Congelação

Informacoes do Produto

| | | | |
|--------|----------|---------|-----|
| SKU: | HE677247 | Modelo: | N/D |
| Marca: | N/D | EAN: | N/D |

Imagens do Produto



Descricao Resumida

Molde profissional de silicone oval (570x375mm) para cozedura e congelação. Antiaderente, flexível e lavável na máquina, garante produção rápida e sem esforço.

Descricao Completa

Maximize a eficiência na sua produção de sobremesas e aperitivos com este molde de silicone oval. Concebido para suportar amplitudes térmicas extremas, este utensílio oferece uma performance antiaderente superior, garantindo uma desmoldagem perfeita e uma limpeza simplificada para o ritmo exigente das cozinhas profissionais.

molde silicone oval — Características Técnicas

| | |
|--------------------------------------|--|
| Tipo de Produto | Molde de Silicone Oval |
| Material | Silicone |
| Dimensões do Molde (CxLxA) | 570 x 375 x 20 mm |
| Dimensões das Cavidades (CxL) | 5 x 3 cm |
| Peso Líquido | 0,63 kg |
| Peso Bruto | 0,65 kg |
| Resistência à Temperatura | Alta e Baixa |
| Propriedades | Antiaderente, Flexível, Resistente à deformação, Arrefecimento rápido, Lavável na máquina de loiça |

Aplicações Profissionais

Para o Chef de pastelaria que procura otimizar a mise en place de sobremesas individuais ou aperitivos, este molde é ideal para produções em série em pastelarias de bairro, hotéis com serviço de buffet, ou empresas de catering que exigem consistência e qualidade. A sua versatilidade permite preparar desde mousses e semifrios a pequenos bolos e quiches, adaptando-se a ementas diversas em restaurantes de cozinha tradicional ou moderna.

Porquê Escolher Este Equipamento

A elevada resistência térmica deste molde de silicone permite transitar diretamente do forno para a ultracongelção, agilizando o ciclo de produção e garantindo a rotação eficiente do stock. A sua superfície antiaderente assegura que os produtos sejam desmoldados sem danificar a sua forma e textura, reduzindo o desperdício. Além disso, a flexibilidade do silicone facilita o armazenamento, podendo ser enrolado sem deformar, e a sua compatibilidade com máquinas de lavar loiça otimiza os

tempos de limpeza na sua cozinha profissional, contribuindo para a sustentabilidade e conformidade com as normas HACCP.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade de resistência térmica deste molde??

Este molde de silicone é resistente a altas e baixas temperaturas, permitindo a sua utilização segura tanto em fornos para cozedura quanto em congeladores para arrefecimento rápido ou congelação profunda, sem comprometer a sua integridade estrutural.

Este molde é adequado para produções de grande volume em pastelarias ou catering??

Sim, as suas propriedades antiaderentes e de arrefecimento rápido, combinadas com a facilidade de limpeza na máquina de loiça, tornam-no eficiente para a produção em série de sobremesas e aperitivos, sendo uma mais-valia para operações com alta rotação.

Como a flexibilidade do silicone beneficia a minha cozinha??

A flexibilidade do silicone não só facilita a desmoldagem dos produtos, preservando a sua forma e detalhes, como também permite enrolar o molde para um armazenamento compacto, otimizando o espaço em cozinhas com áreas de preparação limitadas.

Este molde adere aos alimentos ou facilita a desmoldagem??

Graças às suas propriedades antiaderentes, os produtos cozinhados ou congelados soltam-se facilmente do molde, minimizando a quebra e o desperdício, o que se traduz em maior rentabilidade e apresentação impecável.

Posso lavar este molde na máquina de loiça para agilizar a limpeza??

Sim, o molde é totalmente lavável na máquina de loiça, o que simplifica e acelera o processo de limpeza, assegurando a higiene necessária e libertando a sua equipa para outras tarefas importantes na cozinha.