

# 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



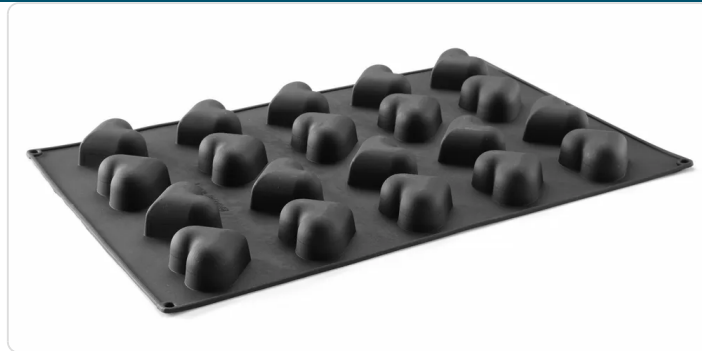
Hotelequip.pt

## Molde de Silicone Coração para Pastelaria 57x37.5cm

### Informacoes do Produto

SKU:	HE677254	Modelo:	N/D
Marca:	N/D	EAN:	N/D

### Imagens do Produto



### Descricao Resumida

Molde de silicone flexível para criações em forma de coração. Ideal para pastelaria e congelação, antiaderente e lavável na máquina da loiça. Dimensões: 570x375x35mm.

### Descricao Completa

Concebido para a alta pastelaria, o molde de silicone com múltiplas cavidades em forma de coração permite criar sobremesas e decorações com precisão e facilidade. A sua versatilidade para altas e baixas temperaturas otimiza a mise en place e agiliza o serviço, sendo uma ferramenta indispensável para chefs exigentes.

### **Molde Silicone Coração — Molde de silicone coração — Características Técnicas**

<b>Dimensões Totais (LxPxA)</b>	570 x 375 x 35 mm
<b>Dimensões Cavity Individual</b>	7,5 x 6 cm (coração)
<b>Material</b>	Silicone
<b>Peso Líquido</b>	0,5 kg
<b>Peso Bruto</b>	0,52 kg
<b>Resistência à Temperatura</b>	Elevada e Baixa
<b>Características Adicionais</b>	Antiaderente, Flexível, Resistente à Deformação, Lavável na Máquina de Louça

### **Aplicações Profissionais**

Este molde é ideal para o Chef de pastelaria que procura inovação em sobremesas individuais ou decorações de prato, permitindo uma produção eficiente de bombons, petits fours ou gelados em formatos únicos. Perfeito também para empresas de catering e buffets de hotel, onde a apresentação é crucial, e para pastelarias e cafetarias que desejam oferecer produtos diferenciados com um toque especial para o cliente.

### **Porquê Escolher Este Equipamento**

A escolha deste molde de silicone destaca-se pela sua notável versatilidade, capaz de transitar do forno para o ultracongelador sem comprometer a integridade do produto ou do próprio molde. A superfície antiaderente garante uma desmoldagem impecável, minimizando o desperdício e maximizando a produtividade durante o rush do serviço. A sua robustez e a facilidade de limpeza na máquina de lavar loiça asseguram uma durabilidade superior e um cumprimento rigoroso das normas de higiene, elementos cruciais para qualquer cozinha profissional.

## Perguntas Frequentes

---

### **Este molde de silicone é seguro para uso alimentar intensivo??**

*Sim, o molde é fabricado com silicone de alta qualidade, resistente a temperaturas extremas e projetado para uso profissional contínuo, garantindo a segurança alimentar e a durabilidade necessárias.*

### **Qual a vantagem de um molde flexível em silicone para uma pastelaria profissional??**

*A flexibilidade do silicone permite uma desmoldagem extremamente fácil e rápida, preservando a forma delicada dos seus corações, e resiste à deformação, o que é crucial para otimizar o espaço de armazenamento e prolongar a vida útil do molde.*

### **Posso usar este molde tanto para cozer como para congelar produtos??**

*Absolutamente. Este molde foi concebido para suportar uma vasta gama de temperaturas, sendo ideal para cozedura no forno e para congelação rápida, permitindo uma grande versatilidade na criação de diferentes tipos de sobremesas e preparações.*

### **Como devo proceder à limpeza do molde para garantir a sua longevidade??**

*A limpeza é simples e eficiente, pois o molde é totalmente lavável na máquina de lavar loiça. Para uma maior longevidade, recomenda-se secá-lo completamente antes de guardar, preferencialmente enrolado para poupar espaço.*

### **As dimensões individuais dos corações são adequadas para porções de sobremesa ou decorações??**

*Com dimensões de 7,5x6 cm por coração, cada cavidade é perfeitamente dimensionada para a criação de porções individuais elegantes, bombons, ou elementos decorativos que realçam a apresentação de pratos em ambientes de restauração e hotelaria.*