

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: 23/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Molde de Silicone para Muffins Profissional | 7cm Ø | 570x375x40mm

Informacoes do Produto

| | | | |
|--------|----------|---------|---------------|
| SKU: | HE677223 | Modelo: | 677223 |
| Marca: | HENDI | EAN: | 8711369677223 |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|-------|-------|
| Marca | HENDI |
|-------|-------|

| | |
|---------------|---------------|
| Modelo | 677223 |
| EAN | 8711369677223 |

Descricao Resumida

Molde de silicone flexível e antiaderente para muffins de 7cm de diâmetro. Ideal para produção profissional, resiste a temperaturas extremas e lava-se na máquina.

Descricao Completa

Concebido para a produção intensiva em cozinhas profissionais, este molde de silicone para muffins oferece um desempenho antiaderente superior e um arrefecimento rápido. A sua flexibilidade e resistência a temperaturas extremas otimizam o fluxo de trabalho, garantindo desmoldagem perfeita e eficiência no serviço de pastelaria ou buffet.

Molde silicone muffins — Características Técnicas

| | |
|----------------------------|-------------------|
| Dimensões (LxPxA) | 570 x 375 x 40 mm |
| Diâmetro dos Moldes | 70 mm |
| Peso Líquido | 0,62 kg |
| Peso Bruto | 0,64 kg |
| Material | Silicone |
| Lavável na Máquina | Sim |

Aplicações Profissionais

Para o chefe de pastelaria que procura otimizar a produção de muffins e queques em grande volume, este molde é ideal. A sua capacidade de resistir a altas e baixas temperaturas torna-o versátil para pastelarias, hotéis com secção de confeção e empresas de catering que preparam produtos tanto para cozedura como para congelação, garantindo consistência e qualidade no buffet.

Porquê Escolher Este Equipamento

A resistência do silicone a deformações, juntamente com a sua característica antiaderente, diferencia este molde das formas metálicas tradicionais, reduzindo o desperdício e facilitando a limpeza. O arrefecimento rápido após a remoção do forno é crucial para acelerar a rotação de produtos no serviço de almoço ou na mise en place de eventos, aumentando a produtividade da sua cozinha.

Perguntas Frequentes

Este molde de silicone pode ser utilizado em fornos profissionais de alta temperatura??

Sim, este molde é resistente a altas temperaturas, sendo perfeitamente adequado para utilização em fornos profissionais, garantindo durabilidade e resultados consistentes mesmo sob uso contínuo em cozinhas de restauração.

Como devo limpar e manter o molde para prolongar a sua vida útil??

O molde é lavável na máquina de lavar loiça, o que simplifica a limpeza. Para manter a integridade do silicone, evite o uso de objetos cortantes ou abrasivos e guarde-o enrolado ou plano para prevenir deformações.

Qual a capacidade de produção aproximada deste molde??

Com dimensões de 570x375mm e moldes de 7cm de diâmetro, o molde está concebido para a produção de múltiplos muffins em simultâneo. A descrição não especifica o número exato de cavidades, mas o tamanho da folha sugere uma alta capacidade para otimizar o tempo de confeção.

Para além de muffins, posso utilizar este molde para outros produtos de pastelaria ou congelados??

Absolutamente. A sua resistência a altas e baixas temperaturas torna-o ideal para uma variedade de preparações, desde queques e pães de queijo a porções individuais de gelado ou sobremesas congeladas, oferecendo grande versatilidade na sua cozinha.

Qual a vantagem do silicone em comparação com outros materiais para moldes de pastelaria??

O silicone oferece uma desmoldagem mais fácil devido às suas propriedades antiaderentes e flexibilidade, além de uma maior durabilidade e resistência à deformação. Facilita o armazenamento, pois pode ser enrolado, e suporta uma vasta gama de temperaturas, tornando-o um material superior para o uso profissional.