

# 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: 13/06/2026

*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
-------	-------

<b>Modelo</b>	677223
<b>EAN</b>	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

<b>Dimensões (LxPxA)</b>	570 x 375 x 40 mm
<b>Diâmetro dos Moldes</b>	70 mm
<b>Peso Líquido</b>	0,62 kg
<b>Peso Bruto</b>	0,64 kg
<b>Material</b>	Silicone
<b>Lavável na Máquina</b>	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.*