

# 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: 21/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Molde de Silicone para Tartaletes 5 cm - 60x40 cm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	PJP859908	<b>Modelo:</b>	P859908
<b>Marca:</b>	Pujadas	<b>EAN:</b>	8421661088596

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Pujadas
<b>Modelo</b>	P859908
<b>EAN</b>	8421661088596

### Descricao Resumida

Molde de silicone flexível de 60x40 cm, ideal para a confecção de tartalletes de 5 cm. Suporta temperaturas de -60°C a +230°C e é lavável na máquina.

## Descricao Completa

Este molde de silicone premium, com dimensões de 60x40 cm, foi concebido para a confecção de tartalletes de 5 cm de diâmetro, garantindo uma desmoldagem fácil e resultados consistentes em pastelaria profissional.

### molde silicone profissional — molde silicone tartalletes — Molde Silicone — Características Técnicas

<b>Material</b>	Silicone 100%
<b>Cor</b>	Preto
<b>Largura</b>	60 cm
<b>Profundidade</b>	40 cm
<b>Altura</b>	5 cm
<b>Diâmetro da Tartallete</b>	5 cm
<b>Peso</b>	0.52 kg
<b>Temperatura de Operação</b>	-60°C a +230°C

### Aplicações Profissionais

Este molde de silicone é uma ferramenta essencial para profissionais de pastelaria e restauração. Ideal para pastelarias, padarias, hotéis, restaurantes com serviço de sobremesas, e empresas de catering que produzem grandes volumes de mini-tartalletes ou quiches. A sua versatilidade permite a utilização em diversas preparações, desde doces a salgadas, em ambientes como cantinas e cozinhas industriais.

### Molde de Silicone — Principais Vantagens

Fabricado em silicone 100%, este molde oferece durabilidade e flexibilidade excepcionais, garantindo uma desmoldagem fácil e sem quebras. A sua resistência a temperaturas extremas (-60°C a +230°C) permite a sua utilização tanto no forno como no congelador, adaptando-se a diversas técnicas de confeção. Além disso, é apto para máquina de lavar loiça, otimizando o tempo de limpeza em cozinhas profissionais.

#### **Qual a principal vantagem do silicone para moldes de pasteleria?**

A principal vantagem do silicone é a sua flexibilidade e propriedades antiaderentes, que permitem uma desmoldagem fácil e perfeita dos produtos, sem necessidade de untar.

#### **Este molde pode ser utilizado tanto no forno como no congelador?**

Sim, este molde de silicone é projetado para suportar uma vasta gama de temperaturas, de -60°C a +230°C, tornando-o seguro para uso em fornos convencionais e congeladores.

#### **Como devo limpar e manter o molde para garantir a sua durabilidade?**

Para garantir a durabilidade, lave o molde com água morna e detergente ou na máquina de lavar loiça. Evite o uso de objetos cortantes ou abrasivos que possam danificar o silicone.

#### **É fácil desmoldar as tartaletes sem danificá-las?**

Sim, a flexibilidade do silicone permite uma desmoldagem extremamente fácil e sem esforço, preservando a forma e a integridade das suas tartaletes.

#### **Este molde é adequado para produções de grande volume em cozinhas profissionais?**

Sim, o seu tamanho de 60x40 cm e a capacidade de produzir múltiplas tartaletes de uma só vez tornam-no ideal para otimizar a produção em pastelarias, hotéis e outras cozinhas profissionais.