

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 23/06/2026

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

Molde Flexipan Tartaletes Redondas 5,8 cm para Pastelaria Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	PJP859172	Modelo:	P859172
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661859721

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P859172
EAN	8421661859721

Descricao Resumida

Molde Flexipan profissional para tartaltes redondas de 58 mm, em silicone e fibra de vidro. Ideal para cozer e congelar, não necessita de untar.

Descricao Completa

Este molde Flexipan em silicone e fibra de vidro é ideal para a confecção de tartaltes redondas de 58 mm, suportando temperaturas extremas de -40°C a +280°C.

Molde Flexipan Tartaltes — Molde Flexipan — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Silicone e fibra de vidro
Cor	Preto
Dimensões da folha (L x P x A)	600 x 400 x 22 mm
Diâmetro da cavidade	58 mm
Peso	0.46 kg
Temperatura mínima	-40°C
Temperatura máxima	+280°C

Aplicações Profissionais

Este molde é essencial para pastelarias, padarias, hotéis, restaurantes com serviço de catering e cantinas que produzem sobremesas ou entradas em formato de tartaltes. Ideal para a confecção de mini quiches, tartes de fruta, ou bases para sobremesas individuais, otimizando a produção em cozinhas profissionais.

Molde Flexipan — Principais Vantagens

- Não necessita de untar, facilitando a desmoldagem e poupando tempo na preparação.
- Elevada durabilidade, suportando entre 2000 a 3000 utilizações, o que representa um excelente investimento.
- Versatilidade para cozer e congelar, adaptando-se a diversas receitas doces e salgadas.

- Fácil de limpar, contribuindo para a higiene e eficiência da cozinha.
- Dimensões profissionais (60x40 cm) compatíveis com tabuleiros de forno standard.

É necessário untar o molde Flexipan antes de usar?

Não, uma das grandes vantagens do molde Flexipan é a sua superfície antiaderente, que dispensa a necessidade de untar, facilitando a desmoldagem e a limpeza.

Qual a durabilidade esperada deste molde?

Os moldes Flexipan são conhecidos pela sua robustez e durabilidade, suportando entre 2000 a 3000 utilizações em condições normais, o que garante um longo ciclo de vida útil.

Pode ser utilizado tanto para cozer como para congelar?

Sim, este molde é extremamente versátil, suportando temperaturas desde -40°C para congelação até +280°C para cozedura, sendo ideal para diversas preparações.

Quais as dimensões da folha do molde?

A folha do molde possui dimensões profissionais de 600 x 400 x 22 mm (Largura x Profundidade x Altura), compatíveis com os tabuleiros de forno standard em cozinhas profissionais.

Este molde é fácil de limpar?

Sim, o material de silicone e fibra de vidro torna o molde Flexipan muito fácil de limpar, podendo ser lavado à mão ou na máquina de lavar louça, garantindo a higiene.