

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: 22/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



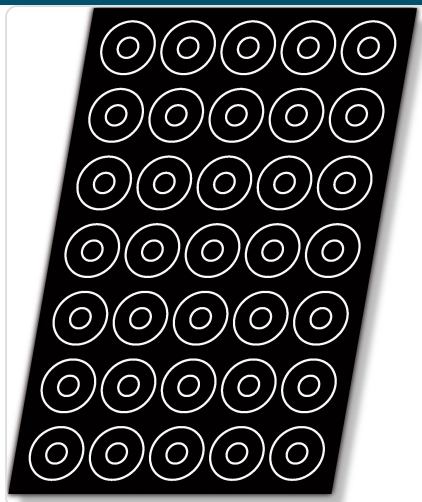
Hotelequip.pt

Molde Flexipan Savarins Redondos 66mm -40°C a 280°C

Informacoes do Produto

SKU:	PJP859124	Modelo:	P859124
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661859240

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P859124
EAN	8421661859240

Descricao Resumida

Molde Flexipan em silicone e fibra de vidro para savarins redondos de 66 mm. Antiaderente, suporta -40°C a 280°C e até 3000 utilizações. Certificado NSF.

Descricao Completa

Este molde Flexipan é fabricado com uma combinação de silicone e fibra de vidro, ideal para a confeção de savarins redondos em cozinhas profissionais. Oferece propriedades antiaderentes e uma elevada durabilidade.

Molde Flexipan Savarin Redondo — Molde Savarins — Características Técnicas

Material	Silicone e fibra de vidro
Cor	Preto
Dimensões (L x P x A)	600 x 400 x 30 mm
Diâmetro Savarin Individual	66 mm
Peso	0.418 kg
Intervalo de Temperatura	-40 °C a 280 °C
Ciclos de Utilização Estimados	2000 a 3000
Antiaderente	Sim, não necessita untar
Certificação	NSF

Aplicações Profissionais

Este molde é indispensável em pastelarias, padarias com secção de confeção, hotéis, restaurantes com produção própria de sobremesas e serviços de catering. É ideal para a produção eficiente de savarins, babás ou outras preparações de massa levedada que exijam formas redondas uniformes, tanto para cozer como para congelar.

Molde Flexipan — Principais Vantagens

A combinação de silicone e fibra de vidro garante uma flexibilidade superior e uma durabilidade excepcional, permitindo milhares de utilizações. A sua superfície antiaderente natural elimina a

necessidade de untar, facilitando a desmoldagem e a limpeza. A vasta gama de temperaturas suportadas torna-o versátil para processos de congelação e cozedura. A certificação NSF assegura a conformidade com os mais altos padrões de higiene e segurança alimentar.

Qual a durabilidade esperada deste molde Flexipan?

Este molde é projetado para suportar entre 2000 a 3000 ciclos de utilização, garantindo uma vida útil prolongada em ambientes de cozinha profissional.

É necessário untar o molde antes de cada utilização?

Não, o molde Flexipan possui propriedades antiaderentes naturais, eliminando a necessidade de untar com gordura ou óleo, o que facilita a desmoldagem e a limpeza.

Para que tipo de preparações é este molde mais adequado?

É ideal para a confeção de savarins, babás e outras preparações de massa levedada ou cremes que exijam formas redondas uniformes, sendo adequado tanto para cozedura como para congelação.

Quais as temperaturas mínima e máxima que o molde suporta?

O molde suporta um vasto intervalo de temperaturas, desde -40 °C até 280 °C, tornando-o versátil para diversas aplicações em cozinha profissional.

Como se realiza a limpeza e manutenção deste molde?

A limpeza é simples, podendo ser lavado à mão com água e detergente neutro ou em máquina de lavar louça. A sua superfície antiaderente facilita a remoção de resíduos.