

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



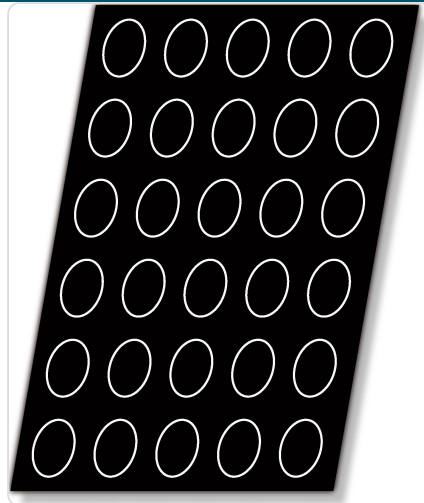
Hotelequip.pt

Molde Flexipan Óvalos 8,5 cm para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	PJP859130	Modelo:	P859130
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661859301

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P859130
EAN	8421661859301

Descricao Resumida

Molde Flexipan de silicone e fibra de vidro para óvalos de 8,5 cm. Antiaderente, durável (2000-3000 utilizações) e versátil para cozer ou congelar (-40 °C a 280 °C).

Descricao Completa

Este molde Flexipan, fabricado com uma combinação de silicone e fibra de vidro, permite a criação de óvalos perfeitos de 8,5 cm, sendo uma solução robusta para pastelaria e confeitaria em cozinhas profissionais.

molde Flexipan oval — molde oval flexipan — Molde Flexipan — Características Técnicas

Material	Silicone e fibra de vidro
Cor	Preto
Dimensões (L x P x A)	600 x 400 x 30 mm
Peso	0,476 kg
Intervalo de Temperatura	-40 °C a 280 °C
Durabilidade Estimada	2000 a 3000 utilizações
Certificação	NSF
Formato	Óvalos de 8,5 cm

Aplicações Profissionais

Ideal para pastelarias, padarias, hotéis, restaurantes de alta cozinha e serviços de catering que procuram precisão e eficiência na confeitaria de sobremesas, bolos individuais, entradas ou guarnições em formato oval. A sua versatilidade permite a utilização em diversas etapas de produção, desde o congelamento de preparações até ao forno para cozedura.

Molde Flexipan — Principais Vantagens

- **Antiaderência Superior:** A combinação de silicone e fibra de vidro garante um desenforme fácil e suave, sem necessidade de untar, otimizando o tempo de preparação e limpeza.

- **Durabilidade Excepcional:** Concebido para suportar entre 2000 a 3000 utilizações, este molde representa um investimento duradouro e fiável para qualquer cozinha profissional.
- **Versatilidade Térmica:** Suporta temperaturas de -40 °C a 280 °C, sendo adequado para uma vasta gama de aplicações, desde ultracongelamento a cozedura em forno.
- **Higiene e Certificação:** Fácil de limpar e certificado pela NSF, assegura os mais altos padrões de higiene e segurança alimentar, essenciais em ambientes profissionais.
- **Resultados Consistentes:** Proporciona formas ovais uniformes e perfeitas, elevando a apresentação dos seus pratos e sobremesas.

É necessário untar o molde antes de cada utilização?

Não, a composição de silicone e fibra de vidro do molde Flexipan oferece propriedades antiaderentes naturais, eliminando a necessidade de untar.

Qual a durabilidade esperada deste molde?

Este molde é projetado para suportar entre 2000 a 3000 utilizações em condições normais de operação em cozinhas profissionais, garantindo um longo ciclo de vida.

Pode ser utilizado tanto para congelar como para cozer?

Sim, o molde Flexipan é extremamente versátil, suportando temperaturas de -40 °C a 280 °C, o que o torna ideal para ultracongelamento e cozedura em fornos.

Como se deve limpar este molde?

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

Este molde possui alguma certificação de segurança alimentar?

Sim, o molde Flexipan é certificado pela NSF, garantindo que cumpre os rigorosos padrões de saúde pública e segurança alimentar para equipamentos de restauração.