

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



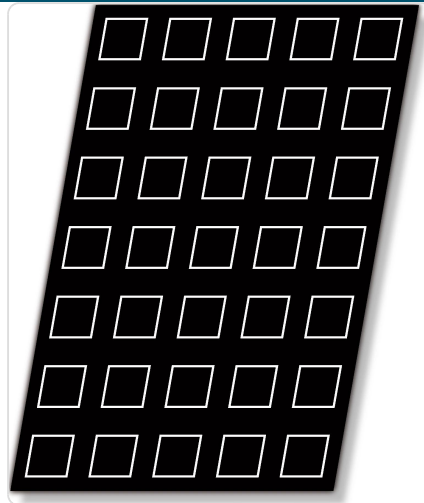
Hotelequip.pt

Molde de Silicone Pirâmides 5 cm para Pastelaria Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	PJP859111	Modelo:	P859111
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661859110

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P859111
EAN	8421661859110

Descricao Resumida

Molde profissional em silicone e fibra de vidro para pirâmides de 5 cm. Antiaderente, flexível e resistente a temperaturas de -40°C a 280°C. Ideal para pastelaria.

Descricao Completa

Este molde de silicone e fibra de vidro, com formato de pirâmides de 5 cm, é ideal para uso intensivo em cozinhas profissionais, garantindo durabilidade e resultados consistentes.

molde flexipan pirâmides — Molde Pirâmides — Características Técnicas

Material	Silicone e fibra de vidro
Cor	Preto
Largura	600 mm
Profundidade	400 mm
Altura	35 mm
Peso	0.43 kg
Temperatura de Operação	-40 °C a 280 °C
Ciclos de Utilização	2000 a 3000
Certificação	NSF

Aplicações Profissionais

Este molde é uma ferramenta essencial para pastelarias, padarias, hotéis, serviços de catering e restaurantes com secção de sobremesas. É ideal para a criação de sobremesas individuais, bombons, ou elementos decorativos em formato de pirâmide, adaptando-se a produções de pequena e grande escala em cozinhas profissionais.

Molde Silicone — Principais Vantagens

A combinação de silicone e fibra de vidro confere a este molde uma flexibilidade e propriedades antiaderentes naturais, eliminando a necessidade de untar e facilitando a desmoldagem. A sua robustez permite entre 2000 a 3000 utilizações, tornando-o uma opção duradoura e económica. A

ampla gama de temperaturas (-40 °C a 280 °C) permite a sua utilização tanto para congelar como para cozer, e a certificação NSF assegura a conformidade com os mais altos padrões de higiene e segurança alimentar. A limpeza é simples e rápida.

Qual a durabilidade esperada deste molde?

Este molde foi concebido para suportar entre 2000 a 3000 utilizações, garantindo uma longa vida útil em ambientes de cozinha profissional.

É necessário untar o molde antes de usar?

Não, o material de silicone e fibra de vidro possui propriedades antiaderentes naturais, eliminando a necessidade de untar o molde.

Posso usar este molde tanto para congelar como para cozer?

Sim, o molde é versátil e suporta uma vasta gama de temperaturas, de -40 °C a 280 °C, sendo adequado para ambas as aplicações.

Como se limpa o molde de silicone?

A limpeza é fácil. Pode ser lavado à mão com água morna e detergente neutro, ou em máquina de lavar louça profissional.

Qual o tamanho de cada pirâmide?

Cada cavidade do molde cria uma pirâmide com aproximadamente 5 cm de base.