

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: 04/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Forma para Flan Individual em Aço Inoxidável 7 cm

Informacoes do Produto

SKU:	IB651007	Modelo:	651007
Marca:	IBILI	EAN:	8411922423235

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	IBILI
Modelo	651007
EAN	8411922423235

Descricao Resumida

Forma individual em aço inoxidável de 7 cm de diâmetro, ideal para a confecção de flans e pudins. Garante porções uniformes e fácil desenformar para a sua cozinha profissional.

Descrição Completa

Molde individual em aço inoxidável com 7 cm de diâmetro, ideal para a confecção precisa de flans e pudins em cozinhas profissionais. A sua construção robusta garante durabilidade e uniformidade na distribuição do calor durante o processo de cozedura, essencial para obter a textura perfeita em estabelecimentos com elevado volume de produção.

Molde Flan Aço Inox 7cm — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável
Diâmetro	7 cm
Quantidade Mínima de Encomenda	24 unidades

Aplicações Profissionais

Ideal para pastelarias, cafés e restaurantes que servem sobremesas individuais. Para o pasteleiro que necessita de uniformidade na confecção de pudins e flans em lotes, garantindo a consistência exigida pelos clientes. Perfeito para estabelecimentos com alta rotatividade, onde a eficiência e a padronização do produto final são cruciais para manter a reputação e o fluxo de clientes.

Aço Inoxidável 7 cm — Principais Vantagens

A construção em aço inoxidável deste molde individual de 7 cm assegura uma resistência superior à corrosão e facilidade de limpeza, cumprindo as exigências sanitárias de qualquer cozinha profissional. Permite uma excelente transferência de calor, resultando em flans e pudins com uma textura homogênea e dourado perfeito, diferenciando-se de utensílios de menor qualidade que podem deformar-se ou reter odores.

Perguntas Frequentes

Qual a quantidade mínima de compra deste molde?

A quantidade mínima de encomenda para este molde é de 24 unidades, ideal para equipar pastelarias e cozinhas profissionais com um lote inicial.

Este molde é adequado para qual tipo de confeitaria?

Este molde é especificamente concebido para a confeitaria individual de flans, pudins e outras sobremesas que requerem moldagem durante a cozedura em banho-maria ou forno.

O material em aço inoxidável afeta o sabor da sobremesa?

Não, o aço inoxidável de alta qualidade utilizado na sua fabricação é inerte e não reage com os alimentos, garantindo que o sabor original do flan ou pudim seja preservado.

Qual a durabilidade esperada deste molde em uso profissional?

Com manutenção adequada, como lavagem manual após cada uso, este molde em aço inoxidável oferece uma elevada durabilidade, resistindo a deformações e corrosão mesmo em cozinhas com produção intensiva.

Este molde pode ir à máquina de lavar loiça?

Embora o aço inoxidável seja resistente, recomenda-se a lavagem manual para preservar o acabamento e prolongar a vida útil do molde, evitando possíveis abrasões causadas por ciclos intensivos de máquinas de lavar loiça industriais.