

# 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: 05/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Molde de Silicone Profissional 60 Cavidades 60x40cm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	LA66767	<b>Modelo:</b>	LA66767
<b>Marca:</b>	LACOR	<b>EAN:</b>	8414271667671

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	LACOR
<b>Modelo</b>	LA66767
<b>EAN</b>	8414271667671

### Descricao Resumida

Molde de silicone platina 60x40cm com 60 cavidades para confeitaria e congelamento. Antiaderente, higiênico e resistente a -60°C a 230°C para desmoldagem perfeita.

## Descrição Completa

O **molde de silicone profissional com 60 cavidades** redefine a eficiência na produção de pasteleria e sobremesas, suportando amplitudes térmicas de -60°C a 230°C. Concebido em silicone platina 100%, assegura uma confeitaria e congelamento superior, indispensável para manter o ritmo durante o pico de serviço em qualquer cozinha profissional.

### Molde de silicone profissional — Características Técnicas

<b>Material</b>	Silicone Platina 100%
<b>Dimensões Totais (CxLxA)</b>	600 x 400 x 10 mm
<b>Número de Cavidades</b>	60
<b>Peso</b>	505 g
<b>Intervalo de Temperatura</b>	-60°C a 230°C
<b>Compatibilidade</b>	Forno, Micro-ondas, Máquina de Lavar Louça

### Aplicações Profissionais

Para o Chef Pasteleiro que procura padronização e rapidez na criação de miniaturas de ementa, bombons, ou decorações de prato em restaurantes, pastelarias artesanais ou unidades de catering. Ideal para o Gestor de Produção em cozinhas industriais que necessita de volumes elevados e desmoldagem sem perdas, otimizando a mise en place para eventos ou serviços de buffet contínuos. A sua robustez permite a utilização intensiva em cantinas e cafés com produção própria de sobremesas.

### Porquê Escolher Este Equipamento

Este molde diferencia-se pela sua composição em silicone platina, um material inerte que não transmite sabores nem odores aos alimentos, crucial para a integridade do produto final. A sua flexibilidade e antiaderência garantem uma desmoldagem fácil e perfeita, minimizando a quebra e o desperdício, essenciais para a rentabilidade. A facilidade de limpeza em máquina de lavar louça e a durabilidade sob uso contínuo e variações extremas de temperatura (-60°C a 230°C) reforçam a sua conformidade com as exigências HACCP de qualquer cozinha profissional.

## Perguntas Frequentes

### Qual a principal vantagem de usar silicone platina?

O silicone platina garante a máxima higiene e durabilidade, sendo um material 100% alimentar que não reage com os alimentos, preservando os sabores e aromas originais dos seus produtos.

### É possível utilizar este molde tanto para cozer como para congelar?

Sim, este molde é extremamente versátil, suportando temperaturas de -60°C a 230°C. Esta ampla amplitude térmica permite a sua utilização direta do forno para o ultracongelador e vice-versa, sem comprometer a sua integridade ou performance.

### Como garantir a limpeza e higiene do molde em ambientes profissionais?

O molde de silicone é apto para lavagem em máquina de lavar louça, o que simplifica e agiliza o processo de higienização. Esta característica é fundamental para manter os rigorosos padrões de limpeza e as normas sanitárias exigidas em qualquer cozinha profissional.

### Quais as dimensões exatas do molde?

O molde de silicone tem dimensões totais de 600 mm de comprimento por 400 mm de largura e 10 mm de altura. Estas medidas são ideais para otimizar o espaço em tabuleiros de confeção e congelação padrão da cozinha profissional.

### Este molde de silicone é seguro para contacto alimentar?

Absolutamente. Sendo fabricado em silicone platina 100%, este molde é um material seguro e inerte, certificado para contacto alimentar. Não liberta substâncias nocivas nem altera as características dos alimentos, sendo ideal para uso prolongado em ambientes de produção

intensiva.