

## FICHA TÉCNICA



# Molde Magdalenas "Flexipan" 56 fig - 15ml 33

**Artículo: P859142**

El Flexipan<sup>®</sup> es una combinación de fibras de vidrio y silicona adecuadas para el uso alimentario



Hotelería



Restauración

### CARACTERÍSTICAS

<b>Material:</b>	Silicona	<b>Color:</b>	Negro	<b>Ancho:</b>	33
<b>Largo:</b>	52	<b>Altura:</b>	15 mm	<b>Capacidad:</b>	56 fig - 15ml
<b>Grosor:</b>	1.1	<b>EAN 13:</b>	8421661859424	<b>UPC:</b>	P859142
<b>Código arancelario:</b>	3924100090				

### EMBALAJE

<b>Ancho caja:</b>	40	<b>Ancho caja:</b>	60
<b>Alto caja:</b>	13		

### DETALLES

Combinación de silicona y fibra de vidrio, apto para uso alimentario. No necesita ser engrasado. Propiedades antiadherentes, ideal para cocción y congelación. Muy flexibles, desmoldeo rápido y fácil. Entre 2000 y 3000 cocciones sin notar desgaste. Rango temperatura -40°C +280°C. Medidas pastelería profesional 600x400. Los moldes más resistentes del mercado. Moldes en forma de conos