

9.8 MOLDES FLEXIPAN / FLEXIPAN MOULDS / MOULES FLÉXIPAN / FLEXIPANFORMEN



FLEXIPAN® ORIGINE



ESPAÑOL

El Flexipan® es una combinación de fibras de vidrio y silicona adecuadas para el uso alimentario.

Esta combinación de materiales le da a la pieza una solidez y duración de vida inigualables, así como propiedades anti-adherentes excepcionales tanto en cocción como en congelación.

El Flexipan® no requiere ser engrasado ya que su composición y flexibilidad permiten un desmoldeo fácil y rápido.

El Flexipan® con un uso y trato correctos nos permite realizar entre 2.000 y 3.000 cocciones antes de empezar a notar los primeros signos de deterioro.

El Flexipan® permite realizar cualquier tipo de preparaciones dulces o saladas, tanto en cocción (+280 °C) como en congelación (-40 °C).

VENTAJAS FLEXIPAN®

- No es necesario engrasar los moldes para obtener un desmoldeo perfecto
- Gran facilidad para el desmoldeo de piezas congeladas
- La limpieza de los moldes se realiza de una manera fácil y rápida
- Larga vida de la pieza (2.000-3.000) cociones
- Medidas para pastelería profesional (60x40 cm)
- Gama completa de formas

FRANÇAIS

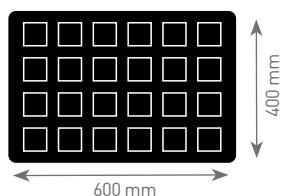
Le Flexipan® est une combinaison de tissus de verre et silicones adéquats pour l'utilisation alimentaire. Cette combinaison de matériels donne au moule une solidité et une durabilité extraordinaire, alliées à des propriétés anti-adhérentes exceptionnelles tant en cuisson comme en congélation. Le Flexipan® n'a pas besoin d'être lubrifié puisque sa composition et flexibilité permettent un démoulage facile et rapide. Selon l'utilisation et l'entretien des moules, le Flexipan®, nous permet d'effectuer entre 2.000 et 3.000 cuissons avant de noter les premiers signes de collage. Le Flexipan® permet d'effectuer tous types de préparations sucrées ou salées, en cuisson (+ 280 °C) ou en congélation (-40 °C).

AVANTAGES FLEXIPAN®

- Ne précise d'aucun graissage pour un démoulage facile et rapide
- Facile à nettoyer
- De 2000 à 3000 cuissons par moule
- Mesures pour la pâtisserie professionnelle (60x40 cm)
- Large gamme de moules

MEDIDAS SIZES MESURES GRÖSSE

Pastelería / Pastry /
Pâtisserie / Patisserie



● - 40 °C / - 104 °F
● + 280 °C / + 539 °F



H.A.C.C.P.
NO PROBLEM

ENGLISH

The Flexipan® is a silicone and fibre glass combination mould suitable for the food contact. This material combination gives to the piece solidity and an extraordinary durability, allied with exceptional non-stick properties either for cooking and freezing. The Flexipan® does not require to be lubricated since their composition and flexibility allow an easy and fast release from the mould. According to the use and the maintenance, the Flexipan®, enable us to use them between 2000 and 3000 times before the first signs of sticking arise. The FLEXIPAN can be used to bake (+280 °C) or freeze (-40 °C) the most sweet and savoury products.

ADVANTAGES FLEXIPAN®

- No need to be greased for an easy and quick realise
- Easy to clean
- Between 2000 and 3000 times can be used
- Professional pastry measures (60x40 cm)
- Large range of moulds

DEUTSCH

Flexipan® ist eine Kombination aus Fiberglas und Silikon angepasst an die lebensmittelverarbeitung.

Diese Materialkombination gibt der Form sowohl eine Festigkeit und eine unvergleichliche Langlebigkeit, als auch antihafteigenschaften Während des Backens und der Einfrierung.




Flexipan® braucht keine Einfettung aufgrund seiner zusammenstellung und erlaubt eine schnelle und einfache Ablösung von der form. Flexipan® bietet bei einem korrekten Gebrauch und Behandlung die realisierung zwischen 2.000 und 3.000 Backungen bevor man die ersten Verschleisserscheinungen bemerkt. Flexipan® erlaubt die Realisierung aller Arten der Zubereitung von nachspeisen sowohl beim Backen (+280 °C) als auch beim Einfrieren (-40 °C).

Vorteile FLEXIPAN®

- Keine Einfettung nötig um ein perfektes Ablösen von der form zu erreichen
- Einfachste Ablösung der eingefrorenen Stücke von der form
- einfache und Schnelle Reinigung der Formen
- Langlebigkeit der Formen (2.000-3.000) Backungen
- Größe für die professionelle Patisserie (60x40 cm)
- Grosse Produktvielfalt

CONOS / CONES / CONES / KEGEL





REF	Forma	Fig	Ø mm	H mm	ml	
P859.134		40	50	40,0	24	1
P859.135		20	70	60,0	80	1



BAVAROIS / ROSACE SHAPE / BAVAROIS / BAYERISCH






REF	Forma	Fig	Ø mm	H mm	ml	
P859.139		18	78	35,0	100	1



CHARLOTTE






REF	Forma	Fig	Ø mm	H mm	ml	
P859.141		24	62	35,0	60	1
P859.113		18	78	40,0	100	1



MAGDALENAS / MADELEINES /MADELEINES / MADELEINES





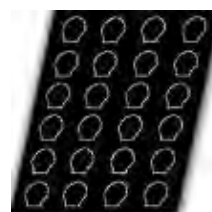
REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	
P859.142		56	52 x 33	15,0	15	1
P859.115		40	78 x 47	19,0	35	1





CONCHAS / SAINT JACQUES SHELL / COQUILLES SAINT-JACQUES / JAKOBSMUSCHELN





REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	
P859.132		24	80 x 75	20,0	70	1







MARGARITAS / DEEP FLOWER / MARGUERITES EN RELIEF / MAGERITEN


REF	Forma	Fig	Ø mm	H mm	ml	
P859.143		24	24	27,0	70	1









FLORES / FLOWERS / FLEURS / BLUMEN


REF	Forma	Fig	Ø mm	H mm	ml	
P859.144		24	78	20,0	80	1



PIRÁMIDES / PYRAMIDS / PYRAMIDES / PYRAMIDEN


REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	
P859.109		54	35 x 35	23,0	15	1
P859.111		35	50 x 50	35,0	35	1
P859.110		24	71 x 71	41,0	90	1





SEMI-ESFERAS / HALF-SPHERES / DEMI-SPHÈRES / HALBKUGELN


REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	
P859.151		96	26	16,0	6	1
P859.105		70	29	18,0	10	1
P859.103		48	42	21,0	20	1
P859.102		28	58	31,0	50	1
P859.101		24	70	40,0	105	1
P859.104		24	80	40,0	126	1


SEMI-ESFERAS INVERTIDAS / HALF-SPHERES UPSIDE DOWN / DEMI-SPHÈRES INVERSÈES / UMGEKEHRTE HALBKUGELN


REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	
P859.150		45	26	16,0	6	1





CUADRADOS / SQUARES / CARRÉS / QUADRATE


REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	
P859.152		60	37 x 37	17,0	18	1
P859.153		35	56 x 56	24,0	60	1



TARTELETAS CUADRADAS / SQUARE TARTLET / TARTELETTES CARRÉES / QUADRATISCHE TÖRTCHEN







REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	
P859.154		60	45 x 45	12,0	20	1
P859.155		40	60 x 60	15,0	40	1



SAVARINS CUADRADAS / SQUARE SAVARINS / SAVARINS CARRÉES / QUADRATISCHE SAVARINE








REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	
P859.156		60	37 x 37	17,0	15	1
P859.157		35	56 x 56	24,0	45	1
P859.158		24	70 x 70	30,0	100	1



SAVARINS REDONDOS / ROUND SAVARINS / SAVARINS RONDS / RUNDE SAVARINE





REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	
P859.159		60	41	12,0	10	1
P859.124		35	66	20,0	50	1
P859.219		24	70	23,0	65	1
P859.122		24	80	20,0	70	1



SAVARINS OVALADOS / OVAL SAVARINS / SAVARINS OVALES / OVALE SAVARINE






REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	
P859.123		24	80 x 60	25,0	70	1



ÓVALOS / OVAL / OVALES / OVALE





REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	
P859.167		30	70 x 50	30,0	75	1
P859.130		30	85 x 60	30,0	100	1



TARTELETAS OVALADAS / OVAL TARTLETS / TARTELETTES OVALES / OVALE TÖRTCHEN








REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	
P859.169		48	66 x 27	11,0	10	1



9.8 MOLDES FLEXIPAN / FLEXIPAN MOULDS / MOULES FLÉXIPAN / FLEXIPANFORMEN

TARTELETAS REDONDAS / ROUND TARTLETS / TARTELETTES RONDS / RUNDE TÖRTCHEN








REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	
P859.114		60	42	10,0	13	1
P859.171		48	48	15,0	20	1
P859.172		40	58	20,0	35	1
P859.126		24	77	20,0	65	1



TRONCOS / LOGS / BÛCHE / BLÖCKE




REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	
P859.125		24	95 x 40	30,0	80	1
P859.183		24	122 x 42	32,0	115	1
P859.184		8	339 x 40	39,0	450	1
P859.185		5	495 x 40	39,0	700	1



CAKES/BIZCOCHOS / CAKES-LADY FINGERS / CAKES-COUDOIRS / KUCHEN/ BISKUIT






REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	
P859.186		120	40 x 15	12,0	6	1



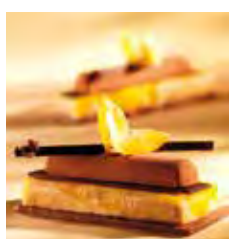
LINGOTES / LINGOTS / LINGOTS / BARREN




REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	
P859.189		24	100 x 40	25,0	70	1
P859.190		24	120 x 40	25,0	90	1



SEMI-CILINDROS / HALF-CYLINDRES / DEMI-CYLINDRES / HALBZYLINDER






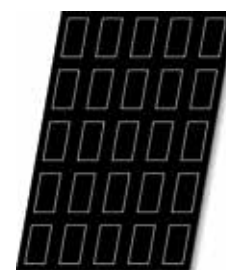
REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	
P859.191		48	85 x 17	15,0	20	1



CAKES






REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	
P859.192		24	80 x 30	30,0	55	1
P859.195		16	110 x 60	25,0	105	1



FINANCIERS







REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	
P859.196		84	50 x 26	11,0	10	1
P859.197		24	86 x 46	14,0	45	1



MUFFINS







REF	Forma	Fig	Ø mm	H mm	ml	
P859.106		40	51	29,0	45	1
P859.107		24	73	40,0	125	1
P859.198		15	82	50,0	220	1



CILINDROS / CYLINDERS / CYLINDRES / ZYLINDER





REF	Forma	Fig	Ø mm	H mm	ml	
P859.206		48	40	20,0	25	1
P859.207		24	63	25,0	65	1
P859.117		24	63	35,0	90	1



FLORENTINA / FLORENTINERS / FLORENTINS / FLORENTINER







REF	Forma	Fig	Ø mm	H mm	ml	
P859.129		15	102	20,0	140	1



9.8 MOLDES FLEXIPAN / FLEXIPAN MOULDS / MOULES FLÉXIPAN / FLEXIPANFORMEN

TARTAS TATIN / ETATIN APPLE TARTS / TARTES TATIN / TATINTORTEN





REF	Forma	Fig	Ø mm	H mm	ml	
P859.210		15	82	30,0	135	1
P859.211		12	100	35,0	245	1
P859.212		12	105	40,0	305	1



ENTREMETS-PIZZAS-QUICHES / ROUND-PIZZA-QUICHES / EMPREINTES RONDES-PIZZA-QUICHES / VORSPEISE-PIZZA-QUICHES





REF	Forma	Fig	Ø mm	H mm	ml	
P859.116		6	186	12,0	300	1



CUCHARAS / SPOONS / CUILLÈRES / LÖFFEL





REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	
P859.174		36	90 x 28	12,0	15	1



LANZADERAS / MINI-BRIOCHES / NAVETTES / SCHIFFCHEN





REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	
P859.200		48	70 x 30	10,0	15	1



ALARGADAS / LONG / LONGUES / LANGE





REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	
P859.201		24	130 x 48	18,0	80	1



REDONDAS / ROUNDS / RONDS / RUNDE





REF	Forma	Fig	Ø mm	H mm	ml	
P859.202		24	79	15,0	65	1



FLORES / FLOWERS / FLEURS / BLUMEN







REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	
P859.203		24	62 x 49	26,0	60	1



ACANALDA / CANNELÉES / CANNELÉES / RUNDE ECKEN





REF	Forma	Fig	Ø mm	H mm	ml	
P859.204		24	68	25,0	60	1
P859.205		24	78	30,0	105	1
P859.112		24	81	37,0	105	1



OCTÁGONOS / OCTAGONS / OCTAGONES / ACHTECKE





REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	
P859.119		40	43 x 40	26,0	28	1



MEDALLONES / MEDAILLONS / MÉDAILLONS / MEDAILLEN





REF	Forma	Fig	Ø mm	H mm	ml	
P859.179		96	28	8,0	5	1



POMPONNETTES / POMPONNETTES / POMPONNETTES / POMPONNETTES





REF	Forma	Fig	Ø mm	H mm	ml	
P859.120		96	36	17,0	14	1



POMPONNETTES / POMPONNETTES / POMPONNETTES / POMPONNETTES



REF	Forma	Fig	Ø mm	H mm	ml	
P859.121		54	40	20,0	22	1

