

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: 22/07/2026

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



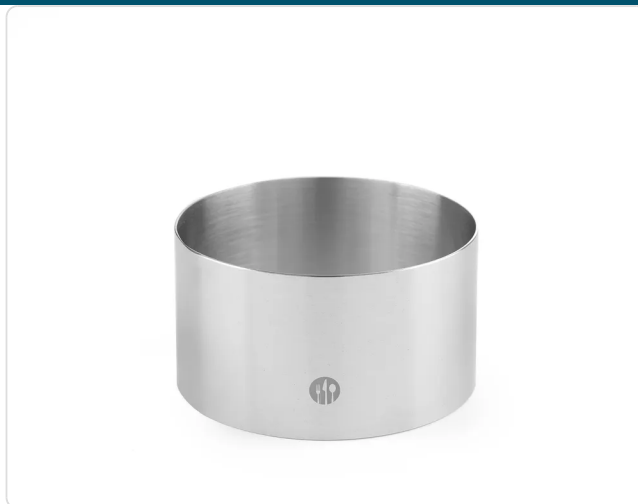
Acesso rápido
ao produto

Aro para Empratar Redondo ø80x45mm em Aço Inoxidável

Informacoes do Produto

SKU:	HE512142	Modelo:	HE512142
Marca:	HENDI	EAN:	8711369512142

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE512142
EAN	8711369512142
Diâmetro	Mais de 40 cm
Material	Inox

Descricao Resumida

Aro redondo para empratar de ø80x45mm em aço inoxidável AISI 430, ideal para criar apresentações de pratos uniformes e sofisticadas. Lavável na máquina de loiça.

Descricao Completa

Este aro para empratar redondo de ø80mm e 45mm de altura é fabricado em aço inoxidável AISI 430, ideal para criar apresentações uniformes e sofisticadas em qualquer prato. Essencial para chefs que procuram precisão.

aro para empratar — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável AISI 430
Diâmetro	80 mm
Altura	45 mm
Peso Líquido	0,07 kg
Lavagem	Máquina de lavar loiça

Aplicações Profissionais

Este aro para empratar é uma ferramenta indispensável em diversas cozinhas profissionais e estabelecimentos de restauração. É ideal para restaurantes de cozinha tradicional portuguesa que procuram modernizar a apresentação dos seus pratos, hamburgarias e snack-bares que servem entradas ou acompanhamentos com um toque gourmet, pastelarias com confecção de sobremesas

elaboradas, e hotéis ou empresas de catering que necessitam de consistência e elegância no serviço de sala. Perfeito para empratar bife tártaro, saladas, arroz, purés ou sobremesas.

Aro para Empratar — Principais Vantagens

A utilização deste aro para empratar oferece vantagens significativas na área de preparação e serviço de sala:

- **Apresentação Consistente:** Garante formas redondas perfeitas e uniformes para todos os pratos, elevando o padrão estético.
- **Versatilidade:** Adequado para uma vasta gama de alimentos, desde entradas frias a acompanhamentos e sobremesas.
- **Durabilidade:** Fabricado em aço inoxidável AISI 430, resiste ao uso intensivo em ambientes profissionais.
- **Higiene Simplificada:** Compatível com máquina de lavar loiça, facilitando a limpeza e manutenção dos padrões de higiene.
- **Eficiência no Empratamento:** Permite um empratamento rápido e preciso, otimizando o tempo de serviço.

Qual o material deste aro para empratar?

É fabricado em aço inoxidável AISI 430, um material robusto e resistente à corrosão, ideal para uso intensivo em cozinhas profissionais.

Este aro pode ser lavado na máquina de lavar loiça?

Sim, o aro para empratar é totalmente compatível com máquinas de lavar loiça, garantindo uma limpeza fácil e eficiente após cada utilização.

Qual o diâmetro e altura deste aro específico?

Este modelo possui um diâmetro de 80 mm e uma altura de 45 mm, dimensões ideais para porções individuais e apresentações detalhadas.

É necessário um empurrador para utilizar este aro?

O empurrador não está incluído com este aro e é vendido separadamente. Para este diâmetro de 80 mm, o empurrador compatível é o 512203.

?

Para que tipo de pratos é mais adequado este aro?

?

É excelente para empratar bife tártaro, saladas compostas, arroz, purés, e uma variedade de sobremesas, garantindo uma apresentação profissional e apelativa.