



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 rapido
ao produto

Aro para Empratar Redondo ?100x45mm em Aço Inoxidável

Informacoes do Produto

SKU:	HE512159	Modelo:	512159
Marca:	HENDI	EAN:	8711369512159

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	512159
EAN	8711369512159
Diâmetro	Até 20 cm
Material	Inox

Descricao Resumida

Aro redondo para empratar, fabricado em aço inoxidável AISI 430, com 100 mm de diâmetro e 45 mm de altura. Ideal para apresentações profissionais e lavável na máquina.

Descricao Completa

Este aro redondo é fabricado em aço inoxidável AISI 430, ideal para o empratamento preciso de porções individuais em cozinhas profissionais. Com 100 mm de diâmetro e 45 mm de altura, permite criar apresentações uniformes e esteticamente apelativas para qualquer prato ou sobremesa.

aro para empratar redondo — aro para empratar — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável AISI 430
Diâmetro	100 mm
Altura	45 mm
Peso Líquido	0,075 kg
Lavagem	Máquina de lavar loiça

Aplicações Profissionais

Este aro de empratamento é uma ferramenta essencial para chefs e cozinheiros em diversos ambientes profissionais. É ideal para restaurantes de cozinha de autor, pastelarias que preparam sobremesas individuais, hotéis com serviço de catering e eventos, e até mesmo em tascas ou snack-

bares que procuram elevar a apresentação dos seus pratos ou petiscos. Perfeito para moldar arroz, purés, tártaros, saladas ou sobremesas.

Aro para Empratar — Principais Vantagens

- Construção robusta em aço inoxidável para durabilidade e higiene.
- Permite um empratamento consistente e esteticamente apelativo.
- Fácil de limpar, compatível com máquina de lavar loiça, otimizando a operação.
- Dimensões precisas para porções controladas e apresentações uniformes.
- Versátil para uma vasta gama de pratos, desde entradas a sobremesas.

Qual o material deste aro de empratamento?

É fabricado em aço inoxidável AISI 430, garantindo resistência à corrosão e durabilidade para uso profissional.

Posso lavar este aro na máquina de lavar loiça?

Sim, este aro é totalmente compatível com máquinas de lavar loiça, facilitando a sua limpeza e manutenção diária.

Este aro é adequado para pratos quentes e frios?

Sim, o aço inoxidável é um material versátil que pode ser utilizado tanto para moldar preparações frias como tártaros e saladas, quanto para pratos quentes como arroz ou purés.

O empurrador para este aro está incluído?

Não, o empurrador para este aro de 100 mm de diâmetro é vendido separadamente.

Quais as dimensões exatas deste aro?

Este aro tem um diâmetro de 100 mm e uma altura de 45 mm, ideal para porções individuais e apresentações refinadas.