

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

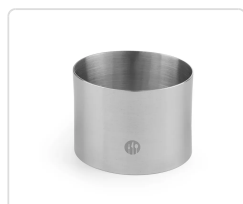


Aro Redondo para Empratar Aço Inoxidável ø70x45mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE512104	Modelo:	HE512104
Marca:	HENDI	EAN:	8711369512104

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE512104
EAN	8711369512104
Diâmetro	Mais de 40 cm
Material	Inox

Descricao Resumida

Aro redondo em aço inoxidável AISI 430, ø70x45mm, para empratamento preciso e elegante em cozinhas profissionais. Lavável na máquina de loiça, garante higiene e durabilidade.

Descricao Completa

Este aro redondo para empratar, fabricado em aço inoxidável AISI 430, é uma ferramenta essencial para a apresentação precisa e uniforme de pratos em cozinhas profissionais.

aro para empratar — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável AISI 430
Diâmetro	70 mm
Altura	45 mm
Peso Líquido	0.05 kg
Lavável na máquina de loiça	Sim

Aplicações Profissionais

Este aro é ideal para chefs e cozinheiros em restaurantes de cozinha tradicional, marisqueiras, pastelarias com confeitaria, cantinas escolares e empresariais, e serviços de catering, onde a apresentação visual dos pratos é crucial. Permite criar porções uniformes e acabamentos refinados em entradas, acompanhamentos e sobremesas.

Aro para Empratar — Principais Vantagens

- Garante precisão e consistência no empratamento de diversos alimentos.
- Fabricado em aço inoxidável AISI 430, oferece durabilidade e elevada resistência à corrosão.
- A sua superfície lisa facilita a limpeza e é compatível com máquinas de lavar loiça, assegurando máxima higiene.
- Versátil para a criação de composições elegantes em pratos salgados como bife tártaro ou arroz, e sobremesas.
- Ajuda a manter a forma dos ingredientes, contribuindo para uma apresentação profissional e apelativa.

Qual o material deste aro para empratar?

Este aro é fabricado em aço inoxidável AISI 430, um material robusto e higiénico, ideal para uso em cozinhas profissionais.

Este aro pode ser lavado na máquina de lavar loiça?

Sim, o aro é totalmente compatível com a lavagem em máquina de lavar loiça, facilitando a sua limpeza e manutenção diária.

Qual o diâmetro e altura deste aro?

Este aro específico tem um diâmetro de 70 mm e uma altura de 45 mm, dimensões ideais para porções individuais e empratamentos detalhados.

O empurrador está incluído com o aro?

Não, o empurrador não está incluído com este aro. É vendido separadamente e é compatível com aros de 80mm e 100mm de diâmetro.

Para que tipo de pratos é mais adequado este aro?

É ideal para empratar entradas como bife tártaro, acompanhamentos como arroz ou saladas, e sobremesas, garantindo uma forma uniforme e uma apresentação profissional e apelativa.