

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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 Redondo para Empratar ø60mm x 45mm Altura em Aço Inoxidável

Informacoes do Produto

SKU:	HE512135	Modelo:	HE512135
Marca:	HENDI	EAN:	8711369512135

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE512135

EAN	8711369512135
Diâmetro	Até 20 cm
Material	Inox

Descricao Resumida

Aro redondo em aço inoxidável AISI 430, com 60mm de diâmetro e 45mm de altura, para empratar com precisão. Ideal para sobremesas e pratos principais. Lavável na máquina de loiça.

Descricao Completa

Este aro redondo para empratar, fabricado em aço inoxidável AISI 430, é uma ferramenta essencial para chefs e profissionais que procuram precisão e estética no empratamento de pratos e sobremesas, garantindo apresentações uniformes e apelativas.

aro para empratar — aro redondo empratar — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável AISI 430
Diâmetro	60 mm
Altura	45 mm
Peso Líquido	0,036 kg
Lavagem	Máquina de lavar loiça

Aplicações Profissionais

Este aro é indispensável em qualquer cozinha profissional que valorize a apresentação. É ideal para restaurantes de cozinha tradicional e moderna, pastelarias, hotéis, serviços de catering e até em cantinas que procuram elevar a qualidade visual dos pratos. Perfeito para moldar sobremesas individuais, bife tártaro, arroz, saladas ou outros acompanhamentos, garantindo porções consistentes e um empratamento refinado.

Aro Redondo para Empratar — Principais Vantagens

- ****Precisão no Empratamento:**** Permite criar formas perfeitamente redondas e uniformes em segundos.
- ****Durabilidade:**** Construído em aço inoxidável AISI 430, resistente à corrosão e ao uso intensivo.
- ****Higiene:**** Material não poroso, fácil de limpar e apto para máquina de lavar loiça, cumprindo as normas de higiene.
- ****Versatilidade:**** Adequado para uma vasta gama de preparações, desde entradas a sobremesas.
- ****Otimização do Tempo:**** Agiliza o processo de empratamento, mantendo a consistência em todas as porções.

Qual o material deste aro para empratar?

Este aro é fabricado em aço inoxidável AISI 430, um material robusto e resistente, ideal para o ambiente de cozinha profissional.

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 modelo específico tem um diâmetro de 60 mm e uma altura de 45 mm, dimensões ideais para porções individuais e empratamentos detalhados.

É necessário um empurrador para utilizar este aro?

Para este diâmetro de 60 mm, o empurrador não é estritamente necessário, mas pode ser útil para uma compactação mais uniforme. Empurradores são vendidos separadamente para aros de diâmetros maiores (80mm e 100mm).

Para que tipo de preparações é este aro mais adequado?

Este aro é ideal para moldar sobremesas, bife tártaro, arroz, saladas, purés e outros acompanhamentos, garantindo uma apresentação profissional e uniforme em qualquer prato.

?