

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



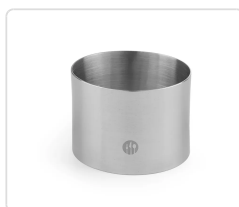
Hotelequip.pt

Aro Redondo para Empratar ø90x45mm Aço Inoxidável

Informacoes do Produto

SKU:	HE512302	Modelo:	HE512302
Marca:	HENDI	EAN:	8711369512302

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE512302

EAN	8711369512302
Diâmetro	Mais de 40 cm
Material	Inox

Descricao Resumida

Aro redondo em aço inoxidável AISI 430, ideal para empratar com precisão e elegância. Garante formas uniformes em sobremesas, entradas ou acompanhamentos. Lavável na máquina.

Descricao Completa

Este aro redondo para empratar, fabricado em aço inoxidável AISI 430, é uma ferramenta essencial para a criação de apresentações de pratos uniformes e esteticamente apelativas em qualquer cozinha profissional.

Aro para Empratar — Características Técnicas

Diâmetro	90 mm
Altura	45 mm
Material	Aço inoxidável AISI 430
Lavagem	Máquina de lavar loiça
Peso Líquido	0,075 kg

Aplicações Profissionais

Este aro é indispensável em pastelarias para a confeitão e empratamento de sobremesas individuais, mousses e tartes. Em restaurantes de cozinha tradicional ou de autor, é ideal para moldar bife tártaro, arroz, saladas, purés ou outros acompanhamentos, garantindo uma apresentação consistente e refinada. É igualmente útil em cantinas e serviços de catering para padronizar porções e otimizar a eficiência no serviço de mesa.

Aro para Empratar — Principais Vantagens

- Permite criar apresentações de pratos com formas redondas perfeitamente uniformes.
- Fabricado em aço inoxidável AISI 430, oferece elevada durabilidade e resistência à corrosão.
- Fácil de limpar, sendo apto para lavagem em máquina de lavar loiça, o que otimiza a higiene na cozinha.
- Versátil, adequado para uma vasta gama de alimentos, desde entradas a sobremesas.
- Contribui para um serviço de mesa mais profissional e esteticamente apelativo.

De que material é feito este aro para empratar?

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

Posso lavar este aro na máquina de lavar loiça?

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

Existem outros tamanhos disponíveis deste aro?

Sim, este modelo de aro está disponível em vários diâmetros, incluindo ø60mm, ø70mm, ø80mm e ø100mm, para se adaptar a diferentes necessidades de empratamento.

O empurrador para este aro é vendido em conjunto?

Não, o empurrador é vendido separadamente e está disponível para os aros de ø80mm e ø100mm, permitindo uma remoção mais fácil dos alimentos moldados.

Qual a durabilidade esperada deste aro em aço inoxidável?

O aço inoxidável AISI 430 confere a este aro uma excelente durabilidade e resistência à corrosão e ao desgaste, garantindo uma longa vida útil mesmo com uso intensivo em cozinhas profissionais.