



Ficha Tecnica

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

Hotelequip.pt
Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

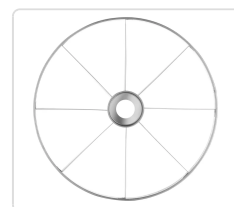
O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

Aro Corta-Tarte Aço Inoxidável 320mm para 12 Porções

Informacoes do Produto

SKU:	HE512517	Modelo:	512517
Marca:	HENDI	EAN:	8711369512517

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	512517
EAN	8711369512517
Diâmetro	31–40 cm
Material	Inox

Descricao Resumida

Aro corta-tarte em aço inoxidável com 320mm de diâmetro, ideal para porcionar tartes e bolos em 12 fatias iguais. Garante uniformidade e higiene em pastelarias e cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Este aro corta-tarte em aço inoxidável, com 320mm de diâmetro, foi concebido para porcionar tartes e bolos em 12 fatias iguais, garantindo uniformidade no serviço.

Aro Corta-Tarte — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Diâmetro	320 mm
Altura	40 mm
Número de Porções	12
Material	Aço inoxidável
Peso Líquido	0,455 kg

Aplicações Profissionais

Ideal para pastelarias, cafés com produção própria de sobremesas, restaurantes que servem tartes e bolos, e serviços de catering. Garante porções uniformes em cantinas escolares, empresariais e

hospitales, bem como em buffets de hotelaria.

Aro Corta-Tarte — Principais Vantagens

Assegura porções de tamanho idêntico, essencial para controlo de custos e apresentação consistente. Fabricado em aço inoxidável, oferece elevada durabilidade e facilidade de limpeza, cumprindo os padrões de higiene exigidos em cozinhas profissionais. O seu design simplifica o processo de corte, otimizando o tempo de preparação.

Qual o material deste aro corta-tarte?

Este aro é fabricado em aço inoxidável, um material robusto e higiénico, ideal para uso contínuo em ambientes de cozinha profissional.

Quantas porções consigo obter com este utensílio?

O aro foi desenhado para dividir tartes ou bolos em 12 porções perfeitamente iguais, garantindo consistência na apresentação e controlo de custos.

Este aro é adequado para qualquer tamanho de tarte ou bolo?

Este modelo específico tem um diâmetro fixo de 320 mm, sendo ideal para tartes e bolos que se ajustem a esta dimensão para um corte preciso.

Como devo limpar o aro corta-tarte após a utilização?

Graças ao seu material em aço inoxidável, o aro pode ser facilmente lavado à mão com detergente neutro ou colocado na máquina de lavar louça, assegurando a máxima higiene.

É um utensílio resistente para o uso diário em ambientes profissionais?

Sim, a construção em aço inoxidável confere-lhe uma elevada resistência à corrosão e ao desgaste, tornando-o durável para o uso intensivo em pastelarias e cozinhas profissionais.