

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



Hotelequip.pt

Aro Redondo para Mousse 22 cm Aço Inoxidável

Informacoes do Produto

SKU:	PJP782022	Modelo:	P782022
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661782227

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P782022
EAN	8421661782227
Material	Inox
Cor	Metálico
Diâmetro	21–30 cm

Descricao Resumida

Aro redondo de 22 cm em aço inoxidável para confecção de mousses e sobremesas. Garante precisão e durabilidade na área de preparação profissional.

Descricao Completa

Este aro redondo em aço inoxidável, com 22 cm de diâmetro, é uma ferramenta essencial para a confecção precisa de mousses, tartes e outras sobremesas em qualquer cozinha profissional.

aro redondo — aro mousse — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável
Cor	Metálico
Largura	22 cm
Profundidade	22 cm
Altura	4 cm
Diâmetro	22 cm
Peso	0.36 kg

Aplicações Profissionais

Ideal para pastelarias, hotéis, restaurantes com serviço de sobremesas, empresas de catering e cantinas que procuram padronizar a apresentação e a qualidade das suas criações de pastelaria. Permite a confecção de mousses, semifrios, tartes e outras sobremesas com um acabamento impecável.

Aro Redondo — Principais Vantagens

- Precisão Consistente:** Garante formas perfeitamente redondas e porções uniformes, essenciais para uma apresentação profissional.
- Durabilidade Elevada:** Fabricado em aço inoxidável, oferece resistência à corrosão e ao uso intensivo em ambientes de cozinha profissional.
- Fácil Manuseamento:** O design permite uma transferência suave dos alimentos da área de preparação para o pratos, minimizando o desperdício e a desorganização.

- **Higiene e Limpeza:** O material de alta qualidade facilita a limpeza e manutenção, cumprindo os rigorosos padrões de higiene.
- **Versatilidade:** Adequado para diversas preparações, desde mousses a bolos e outras sobremesas frias ou de forno.

Este aro pode ser utilizado no forno para cozer massas?

Sim, o aço inoxidável de alta qualidade permite que este aro seja utilizado em fornos, sendo ideal para a cozedura de bases de tartes ou bolos.

Qual a espessura do material para garantir a sua robustez?

Este aro é fabricado com uma espessura de aço inoxidável robusta, projetada para suportar o uso diário e intensivo em cozinhas profissionais sem deformar.

É fácil de desenformar as preparações com este aro?

Sim, o design liso e a qualidade do aço inoxidável facilitam o desenformar das suas criações, garantindo que as sobremesas mantêm a sua forma perfeita.

Este aro é adequado para congelar sobremesas?

Sim, o aço inoxidável é um material seguro e eficaz para congelar sobremesas, permitindo que as suas criações mantenham a forma e a qualidade durante o processo de congelação.

Como devo limpar e manter este aro?

Para a limpeza, utilize água morna e detergente neutro. Pode ser lavado na máquina de lavar louça. Seque bem após a lavagem para evitar manchas e prolongar a vida útil do aço inoxidável.