

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 rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Aro Redondo Mousse Aço Inoxidável 18 cm

Informacoes do Produto

SKU:	PJP782018	Modelo:	P782018
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661782180

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P782018
EAN	8421661782180
Material	Inox
Cor	Metálico
Diâmetro	Até 20 cm

Descricao Resumida

Aro redondo de 18 cm em aço inoxidável, ideal para moldar mousses, tartes e outras preparações de pastelaria e cozinha. Garante formas perfeitas e fácil desmoldagem. Durável e higiénico.

Descricao Completa

Este aro redondo para mousse de 18 cm em aço inoxidável é uma ferramenta essencial para a preparação e empratamento de sobremesas e entradas em cozinhas profissionais. Garante formas consistentes e um acabamento impecável.

aro redondo mousse 18cm — Aro Mousse — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Aço inoxidável
Cor	Metálico
Diâmetro	18 cm
Altura	5 cm
Peso	0.29 kg

Aplicações Profissionais

Este aro é indispensável em pastelarias, restaurantes de alta cozinha, serviços de catering, hotéis e cantinas com secção de sobremesas. É igualmente útil em food trucks gourmet e estabelecimentos que valorizam a apresentação cuidada de pratos e sobremesas.

Aro Mousse — Principais Vantagens

A durabilidade do aço inoxidável garante uma longa vida útil e resistência à corrosão. A sua superfície lisa facilita a desmoldagem e a limpeza, otimizando a eficiência na área de preparação. Permite a criação de porções consistentes e uma apresentação impecável, elevando a qualidade visual de qualquer ementa. É versátil para diversas preparações, desde mousses e semifrios a tartes e terrinas.

Como devo limpar este aro de mousse para garantir a sua higiene e durabilidade?

?

Este aro de aço inoxidável pode ser lavado à mão com detergente neutro e água quente, ou em máquina de lavar louça profissional. Recomenda-se secar imediatamente após a lavagem para evitar manchas de calcário e prolongar a vida útil do material.

Este aro é adequado para utilização em forno ou apenas para preparações frias?

Sim, o aço inoxidável é um material resistente a altas temperaturas, tornando este aro adequado tanto para preparações frias (como mousses e semifrios) quanto para cozedura em forno (como tartes ou quiches).

Qual a espessura do aço inoxidável e a sua resistência a deformações?

O aro é fabricado em aço inoxidável de espessura adequada para uso profissional, garantindo boa resistência a deformações sob uso normal. A sua robustez contribui para a manutenção da forma perfeita das suas preparações.

Posso utilizar este aro para moldar outros tipos de alimentos além de mousses?

Sim, a versatilidade deste aro permite a sua utilização para moldar uma vasta gama de preparações, incluindo tartes, terrinas, bases de bolos, anéis de arroz, ou até mesmo para empratamento de entradas e acompanhamentos.

Este aro de 18 cm é um tamanho padrão para porções individuais ou para partilhar?

Um aro de 18 cm é ideal para a criação de sobremesas ou entradas que podem ser servidas em porções individuais generosas (2-4 pessoas, dependendo da porção) ou como uma peça central para partilhar em mesas mais pequenas.