

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 para Bolo/Tarte 30 cm em Aço Inoxidável

Informacoes do Produto

SKU:	PJP783030	Modelo:	P783030
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661783309

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P783030
EAN	8421661783309
Material	Inox
Cor	Metálico
Diâmetro	21–30 cm

Descricao Resumida

Aro redondo de 30 cm em aço inoxidável, ideal para pastelaria profissional. Garante a forma perfeita de bolos, tartes e semifrios, sendo durável e fácil de limpar.

Descricao Completa

Este aro redondo de 30 cm de diâmetro, fabricado em aço inoxidável, é uma ferramenta essencial para a confeção de bolos e tartes com acabamento profissional em pastelarias e cozinhas. A sua estrutura robusta garante a forma perfeita das preparações.

aro para tarta — aro redondo tarte — Aro Redondo — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável
Cor	Metálico
Diâmetro	30 cm
Altura	6 cm
Peso	0.65 kg

Aplicações Profissionais

Ideal para pastelarias, padarias com secção de doçaria, restaurantes com ementas de sobremesas elaboradas, hotéis, e empresas de catering. Permite a criação de bolos, tartes, semifrios e outras sobremesas de formato redondo, garantindo uniformidade e apresentação impecável em qualquer produção.

Aro para Bolo — Principais Vantagens

Aço inoxidável de alta durabilidade para uso contínuo em ambientes profissionais. Facilita a desmoldagem e a transferência de preparações delicadas. Garante formas perfeitamente redondas, essenciais para a estética de sobremesas de várias camadas. Fácil de limpar e manter, contribuindo para a higiene da área de preparação.

Qual o material deste aro e quais as suas vantagens?

Este aro é fabricado em aço inoxidável, um material robusto e higiénico, ideal para o contacto com alimentos. Oferece alta durabilidade, resistência à corrosão e é fácil de limpar, características essenciais para o uso intensivo em cozinhas profissionais.

Qual o diâmetro e altura do aro?

O aro possui um diâmetro de 30 cm e uma altura de 6 cm, dimensões adequadas para a confeção de bolos e tartes de tamanho médio a grande, permitindo a criação de camadas consistentes.

Este aro pode ser utilizado para semifrios ou sobremesas geladas?

Sim, o design simples e a robustez do aço inoxidável tornam-no perfeitamente adequado para a montagem de semifrios, cheesecakes e outras sobremesas que requerem refrigeração ou congelação, garantindo uma desmoldagem suave.

Como se realiza a limpeza e manutenção do aro?

A limpeza é simples, podendo ser lavado à mão com detergente neutro e água, ou em máquina de lavar louça profissional. O aço inoxidável é resistente e não retém odores nem sabores, facilitando a manutenção da higiene.

É necessário untar o aro antes de usar?

Para preparações que tendem a aderir, como massas de bolo, é recomendável untar ligeiramente o interior do aro ou forrá-lo com papel vegetal para facilitar a desmoldagem e garantir um acabamento perfeito.