

Ficha Tecnica

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



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

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



Acesso rápido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

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

Aro redondo para pastelaria 22 cm em aço inoxidável

Informacoes do Produto

SKU:	PJP783022	Modelo:	P783022
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661783224

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P783022
EAN	8421661783224
Material	Inox
Cor	Metálico
Diâmetro	21–30 cm

Descricao Resumida

Aro redondo de 22 cm de diâmetro em aço inoxidável para pastelaria. Ideal para bolos e sobremesas de camadas, garante forma perfeita e fácil desmoldagem. Durável e higiênico.

Descricao Completa

Este aro redondo em aço inoxidável de 22 cm de diâmetro é essencial para a confecção de sobremesas e bolos com camadas, garantindo uma forma perfeitamente circular e acabamento profissional.

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

Material	Aço inoxidável
Cor	Metálico
Diâmetro	22 cm
Altura	6 cm
Largura	22 cm
Profundidade	22 cm
Peso	0.47 kg

Aplicações Profissionais

Ideal para pastelarias, cafés com secção de confecção própria, restaurantes que elaboram as suas sobremesas, e serviços de catering. Perfeito para a criação de bolos, tartes, semifrios e outras sobremesas que exigem precisão na forma e múltiplas camadas.

Aro de Pastelaria — Principais Vantagens

Fabricado em aço inoxidável, este aro oferece durabilidade e resistência à corrosão, assegurando uma longa vida útil. A sua superfície lisa facilita a limpeza e a higiene, essencial em qualquer cozinha profissional. O design de fundo aberto permite uma desmoldagem suave e eficiente, otimizando o tempo de preparação e melhorando a qualidade visual das suas criações.