

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



Aro redondo para tarte 12 cm em aço inoxidável

Informacoes do Produto

SKU:	PJP783012	Modelo:	P783012
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661783125

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P783012
EAN	8421661783125
Material	Inox
Cor	Metálico
Diâmetro	Até 20 cm

Descricao Resumida

Aro redondo de 12 cm de diâmetro em aço inoxidável, ideal para pastelaria profissional. Garante formas perfeitas para tartes e sobremesas, com fácil desmoldagem e limpeza.

Descricao Completa

Este aro redondo de 12 cm de diâmetro, fabricado em aço inoxidável, é uma ferramenta essencial para a confeção precisa de tartes e sobremesas em pastelaria profissional.

aro tarte inox 12cm — aro tarta — Aro Redondo — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável
Cor	Metálico
Diâmetro	12 cm
Altura	6 cm
Peso	0.17 kg

Aro Redondo — Aplicações Profissionais

Ideal para pastelarias, confeitarias, restaurantes com serviço de sobremesas, hotéis, e cantinas que produzem sobremesas individuais ou porções controladas. Perfeito para a criação de tartes, semifrios, mousses e outras preparações de pastelaria em cozinhas profissionais.

Aro Redondo — Principais Vantagens

- Fabricado em aço inoxidável para máxima durabilidade e higiene alimentar.
- Design de fundo aberto que facilita a desmoldagem, garantindo apresentações perfeitas.
- Ideal para criar tartes, semifrios e outras sobremesas com formas redondas precisas.
- Resistente a altas e baixas temperaturas, adequado para diversas preparações.
- Fácil de limpar e compatível com máquinas de lavar loiça profissionais.

Qual o material deste aro e quais as suas vantagens?

Este aro é fabricado em aço inoxidável, um material robusto e higiénico, ideal para contacto alimentar. Garante durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de limpeza, essencial em

ambientes profissionais.

Posso usar este aro para preparações frias e quentes?

Sim, o aço inoxidável confere a este aro uma excelente resistência a variações de temperatura, tornando-o adequado tanto para preparações que requerem cozedura como para sobremesas frias como semifrios e mousses.

Como é que o design de fundo aberto facilita a utilização?

O design de fundo aberto permite uma desmoldagem mais fácil e limpa das preparações, minimizando o risco de danificar a estrutura da tarte ou sobremesa ao transferi-la para o prato ou base.

Este aro é adequado para lavagem em máquina de loiça profissional?

Sim, devido ao seu material em aço inoxidável, este aro é totalmente compatível com máquinas de lavar loiça profissionais, o que otimiza os processos de higiene e manutenção na sua cozinha.

Qual a espessura do aro para garantir a sua robustez?

Embora a espessura exata não seja especificada, o aço inoxidável utilizado garante a robustez necessária para manter a forma perfeita das suas criações, mesmo sob uso intensivo em ambientes profissionais.