

Ficha Tecnica

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

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 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



Aro Redondo Inox 8 cm para Entremets e Tartes

Informacoes do Produto

SKU:	PJP781008	Modelo:	P781008
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661781084

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P781008
EAN	8421661781084
Material	Inox
Cor	Metálico
Diâmetro	Até 20 cm

Descricao Resumida

Aro redondo de 8 cm em aço inoxidável, ideal para entremets, tartes e sobremesas individuais. Garante porções perfeitas e um acabamento profissional. Durável e fácil de limpar.

Descricao Completa

Este aro redondo de 8 cm de diâmetro, fabricado em aço inoxidável, é uma ferramenta essencial para a confeitaria precisa de entremets, tartes e outras sobremesas em camadas. Garante porções uniformes e um acabamento profissional.

aro para tarte — Aro Redondo — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Aço inoxidável
Cor	Metálico
Diâmetro	80 mm
Altura	35 mm
Peso	0.06 kg

Aplicações Profissionais

Este aro é ideal para pastelarias, confeitarias, restaurantes com serviço de sobremesas, hotéis e empresas de catering que necessitam de padronizar a apresentação de entremets, mousses, tartes individuais e outras criações de pastelaria. Adequado para a produção em pequena e média escala, garantindo uniformidade e qualidade.

Aro Inox — Principais Vantagens

A construção em aço inoxidável confere a este aro uma elevada durabilidade e resistência à corrosão, suportando o uso intensivo em cozinhas profissionais. A superfície lisa facilita a desmoldagem, permitindo obter bordos limpos e um acabamento impecável. É fácil de limpar e manter, contribuindo para a higiene e eficiência na área de preparação de pastelaria.

Como garantir que o entremet não adere ao aro?

?

Para evitar que o entremet adira, pode untar ligeiramente o interior do aro ou forrá-lo com uma tira de acetato antes de preencher.

Este aro pode ser utilizado no forno?

Sim, o aço inoxidável é um material resistente a altas temperaturas, tornando este aro adequado para cozedura no forno, desde que as temperaturas não excedam os limites do material.

Qual a espessura do aço inoxidável deste aro?

A espessura do aço inoxidável deste aro é otimizada para garantir robustez e durabilidade sem comprometer a leveza e a facilidade de manuseamento, sendo ideal para uso profissional diário.

É adequado para congelar sobremesas?

Sim, o aço inoxidável é perfeitamente adequado para congelar sobremesas. O aro manterá a sua forma e integridade mesmo a baixas temperaturas, facilitando a preparação e armazenamento.

Como limpar e manter o aro após o uso?

Após cada utilização, lave o aro com água morna e detergente neutro. Enxague bem e seque completamente para evitar manchas de água e garantir a sua longevidade. Pode ser lavado na máquina de lavar louça.