

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 Tarte 8 cm Aço Inoxidável

Informacoes do Produto

SKU:	PJP783008	Modelo:	P783008
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661783088

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P783008
EAN	8421661783088
Material	Inox
Cor	Metálico
Diâmetro	Até 20 cm

Descricao Resumida

Aro redondo de 8 cm de diâmetro em aço inoxidável, ideal para a preparação precisa de sobremesas individuais, tartes e mousses em cozinhas profissionais. Durável e fácil de limpar.

Descricao Completa

Este aro redondo em aço inoxidável, com 8 cm de diâmetro, é uma ferramenta essencial para a criação de sobremesas e preparações individuais em cozinhas profissionais, garantindo formas perfeitas e consistentes.

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

Material	Aço Inoxidável
Cor	Metálico
Largura	8 cm
Profundidade	8 cm
Altura	6 cm
Diâmetro	8 cm
Peso	0.1 kg

Aplicações Profissionais

Este aro é ideal para pastelarias, restaurantes com serviço de sobremesas, hotéis, catering e cantinas que necessitam de preparar sobremesas individuais, tartes, mousses, semifrios ou gelados com precisão. A sua dimensão de 8 cm é perfeita para porções únicas, facilitando o controlo de custos e a apresentação.

Aro Redondo — Principais Vantagens

- Construção robusta em aço inoxidável para durabilidade prolongada e resistência à corrosão.
- Design de fundo aberto que facilita a remoção da preparação e a transferência suave para o prato.
- Garante uma forma perfeitamente redonda e consistente, mesmo com múltiplas camadas.

- Fácil de limpar e higienizar, cumprindo os padrões exigidos em cozinhas profissionais.
- Versátil para diversas aplicações, desde sobremesas a preparações salgadas individuais.