

Ficha Tecnica

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



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 Tarte 260mm Aço Inoxidável

Informacoes do Produto

SKU:	PJP783026	Modelo:	P783026
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661783262

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P783026
EAN	8421661783262
Material	Inox
Diâmetro	21–30 cm

Descricao Resumida

Aro redondo de 260mm em aço inoxidável para a confeção de tartes e sobremesas em cozinhas profissionais. Garante formas perfeitas e fácil desmoldagem.

Descricao Completa

Este aro redondo de 260mm em aço inoxidável é essencial para a confeção de tartes e sobremesas de várias camadas em cozinhas profissionais, garantindo formas perfeitas e consistentes.

aro tarta — Aro Redondo — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Diâmetro	260 mm
Altura	60 mm
Material	Aço Inoxidável
Peso	0.56 kg
Quantidade Mínima de Encomenda	20 unidades

Aplicações Profissionais

Este aro é ideal para pastelarias, restaurantes com produção de sobremesas caseiras, hotéis, e serviços de catering que necessitam de precisão na confeção de tartes, quiches, semifrios e outras sobremesas de formato redondo. A sua robustez permite o uso intensivo em ambientes de cozinha profissional, desde cantinas a estabelecimentos de alta cozinha.

Aro Redondo — Principais Vantagens

- Construção em aço inoxidável para durabilidade e resistência à corrosão.
- Garante formas perfeitamente redondas e consistentes para apresentações impecáveis.
- Superfície lisa que facilita a desmoldagem e a limpeza após o uso.
- Adequado para a confeção de sobremesas de várias camadas, como tartes de gelado ou bolos.
- Material higiénico e apto para contacto alimentar, essencial em cozinhas profissionais.