

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 Entremets 10 cm Aço Inoxidável

Informacoes do Produto

SKU:	PJP781010	Modelo:	P781010
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661781107

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P781010
EAN	8421661781107
Material	Inox
Cor	Metálico
Diâmetro	Até 20 cm

Descricao Resumida

Aro redondo de 10 cm em aço inoxidável para entremets e tartes. Essencial para pastelarias e restaurantes que procuram precisão e acabamentos perfeitos em sobremesas individuais.

Descricao Completa

Este aro redondo em aço inoxidável, com 10 cm de diâmetro, é uma ferramenta essencial para a confeção de entremets e tartes em camadas, garantindo formas perfeitas e acabamentos precisos para apresentações de alta qualidade.

aro redondo entremets — aro redondo para empratar — Aro Redondo —

Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável
Cor	Metálico
Largura	10 cm
Profundidade	10 cm
Altura	3.5 cm
Diâmetro	10 cm
Peso	0.08 kg

Aplicações Profissionais

Ideal para pastelarias, restaurantes de alta cozinha, hotéis e serviços de catering que necessitam de padronizar a apresentação de sobremesas individuais, entremets, tartes e mousses. Perfeito para chefs de pasteleria que procuram precisão e consistência na criação de porções.

Aro para Entremets — Principais Vantagens

Fabricado em aço inoxidável de alta qualidade, este aro oferece durabilidade e resistência à corrosão. A superfície interior lisa facilita a desmoldagem, permitindo obter bordos limpos e precisos para uma apresentação impecável. É uma ferramenta versátil para diversas preparações de pasteleria.

Qual o material deste aro?

Este aro é fabricado em aço inoxidável de alta qualidade, garantindo durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de higienização.

Para que tipo de preparações é adequado?

É ideal para a confeção de entremets, tartes, mousses, sobremesas individuais e outras criações de pastelaria que exijam formas redondas e precisas.

Este aro pode ser utilizado no forno ou congelador?

Sim, o aço inoxidável é um material versátil e resistente a temperaturas extremas, sendo perfeitamente adequado para uso tanto em fornos como em congeladores.

Como se garante a facilidade de desmoldagem?

A superfície interior lisa do aro, combinada com a rigidez do aço inoxidável, permite uma desmoldagem fácil e limpa, resultando em bordos perfeitos para as suas criações.

Este aro ajuda na padronização das porções?

Absolutamente. O diâmetro fixo de 10 cm assegura que todas as porções de entremets ou tartes tenham o mesmo tamanho e forma, contribuindo para uma apresentação consistente e profissional.