

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 Mousse 10 cm Aço Inoxidável - Preparação Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	PJP782010	Modelo:	P782010
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661782104

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P782010
EAN	8421661782104
Material	Inox
Diâmetro	Até 20 cm

Descricao Resumida

Aro redondo em aço inoxidável com 10 cm de diâmetro para moldar mousses, tartares e outras preparações. Garante porções consistentes e fácil limpeza em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Este aro redondo em aço inoxidável, com 10 cm de diâmetro, é ideal para moldar mousses, tartares e outras preparações em cozinhas profissionais. Garante porções consistentes e um acabamento preciso para os seus pratos.

aro redondo mousse — aro para mousse — Aro Mousse — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável
Diâmetro	10 cm
Altura	5 cm
Peso	0.11 kg

Aplicações Profissionais

Este aro é uma ferramenta essencial para chefs e pasteleiros em restaurantes de alta cozinha, pastelarias, hotéis, serviços de catering e até em snack-bares que procuram elevar a apresentação de sobremesas, entradas ou acompanhamentos. Permite criar porções perfeitamente moldadas e uniformes.

Aro Mousse — Principais Vantagens

- Precisão na Moldagem:** Garante formas redondas perfeitas para mousses, tartares, arroz e outras preparações.
- Porções Consistentes:** O diâmetro de 10 cm assegura uniformidade em todas as porções, otimizando o controlo de custos e a apresentação.
- Durabilidade:** Fabricado em aço inoxidável, oferece resistência à corrosão e uma longa vida útil em ambientes de cozinha exigentes.
- Higiene e Fácil Limpeza:** O material liso e não poroso facilita a limpeza e manutenção, cumprindo os padrões de higiene.
- Versatilidade:** Adequado para uma vasta gama de preparações frias e quentes, desde sobremesas a acompanhamentos salgados.

Qual o material deste aro para mousse?

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

Quais as dimensões exatas do aro?

O aro possui um diâmetro de 10 cm e uma altura de 5 cm, ideal para porções individuais ou para a construção de pratos mais elaborados.

Este aro pode ser utilizado para outras preparações além de mousse?

Sim, a sua versatilidade permite utilizá-lo para moldar tartares, arroz, purés, bolos pequenos, ovos e outras preparações que exijam uma forma redonda precisa.

É fácil de limpar e manter?

Sim, o aço inoxidável é um material que facilita a limpeza, podendo ser lavado à mão ou em máquina de lavar louça profissional, garantindo a máxima higiene.

Este aro garante porções uniformes?

Absolutamente. O seu diâmetro fixo de 10 cm assegura que todas as porções moldadas terão o mesmo tamanho e forma, contribuindo para a consistência na apresentação dos pratos.