

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 de Pastelaria 6 cm em Aço Inoxidável

Informacoes do Produto

SKU:	PJP783006	Modelo:	P783006
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661783064

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P783006
EAN	8421661783064
Material	Inox
Cor	Metálico
Diâmetro	Até 20 cm

Descricao Resumida

Aro redondo de pastelaria em aço inoxidável de 6 cm, ideal para sobremesas individuais. Garante formas perfeitas e fácil desmoldagem, otimizando a eficiência na sua cozinha.

Descricao Completa

Para o profissional que valoriza a precisão e a eficiência na pastelaria, o aro redondo de 6 cm em aço inoxidável é uma ferramenta indispensável. Concebido para facilitar a criação de sobremesas individuais com camadas perfeitas, este aro assegura resultados impecáveis, otimizando o tempo de preparação e a apresentação final dos seus doces.

aro redondo pastelaria — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável
Cor	Metálico
Largura	6 cm
Profundidade	6 cm
Altura	6 cm
Diâmetro	6 cm
Peso	0.07 kg

Aplicações Profissionais

Para o Chef Pasteleiro de um café-concerto ou a equipa de confeção de uma pastelaria de bairro, que necessita de padronizar porções individuais de sobremesas. É igualmente ideal para restaurantes de média dimensão que servem ementas com sobremesas de autor ou buffets de hotel, onde a consistência visual é crucial para a satisfação do cliente e a eficiência no serviço.

Porquê Escolher Este Equipamento

Construído em aço inoxidável de alta qualidade, este aro oferece durabilidade excepcional e resistência à corrosão, suportando o uso diário intensivo em cozinhas profissionais. O seu design com fundo aberto permite uma remoção fácil e suave do produto, minimizando o risco de danificar a estrutura delicada das sobremesas e agilizando a rotação de produção em momentos de maior afluência.

Perguntas Frequentes

Qual o material do aro e quais os seus benefícios?

O aro é fabricado em aço inoxidável, um material reconhecido pela sua durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de limpeza. É ideal para ambientes profissionais, garantindo uma longa vida útil ao produto.

Para que tipo de sobremesas é mais adequado este aro de 6 cm?

Este aro com 6 cm de diâmetro é perfeitamente dimensionado para a criação de sobremesas individuais, como semifrios, mousses, tartes de gelado ou pequenas charlottes. Permite porções controladas e uma apresentação elegante.

Como se efetua a limpeza e manutenção deste aro?

A limpeza é simples, podendo ser realizada manualmente com água morna e detergente neutro, ou em máquina de lavar louça profissional. O aço inoxidável facilita a remoção de resíduos e a desinfeção, cumprindo as normas de higiene.

Posso usar este aro em forno ou ultracongelador?

Sim, o aço inoxidável confere a este aro uma excelente resistência a variações de temperatura. Pode ser utilizado com segurança tanto em fornos para cozedura como em ultracongeladores para arrefecimento rápido ou congelação de sobremesas.

Qual a vantagem do design de fundo aberto para a produção?

O design de fundo aberto permite uma desmoldagem mais eficiente e suave, sem danificar a estrutura ou a apresentação da sobremesa. Facilita a transferência do produto acabado diretamente para o prato, agilizando o empratamento e reduzindo perdas.