

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

Cinta PVC para Mousse 4,5 cm — Pastelaria Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	PJP992045	Modelo:	P992045
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661992459

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P992045
EAN	8421661992459
Cor	Transparente
Material	Plástico

Descricao Resumida

Cinta de PVC transparente com 4,5 cm de largura, ideal para moldar e estabilizar mousses e sobremesas em pastelaria profissional. Garante bordos perfeitos e acabamentos precisos.

Descricao Completa

Esta cinta de PVC é projetada para uso em pastelaria profissional, ideal para moldar e estabilizar mousses e outros doces durante a refrigeração. Garante bordos limpos e acabamentos precisos.

Cinta de PVC para Mousse — Cinta PVC — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	PVC
Cor	Transparente
Largura da Fita	4,5 cm
Dimensões da Embalagem (L x P x A)	16,2 x 16,2 x 4,5 cm
Peso	1,0 kg
Quantidade Mínima de Encomenda	1 unidade

Aplicações Profissionais

Esta cinta de PVC é indispensável em pastelarias, hotéis com serviço de banquetes, restaurantes de alta cozinha, empresas de catering para eventos e escolas de culinária. É ideal para a criação de sobremesas que exigem precisão na forma e um acabamento visualmente apelativo, como mousses, bavareses e cheesecakes.

Cinta para Mousse — Principais Vantagens

A utilização desta cinta garante bordos perfeitamente lisos e definidos nas suas sobremesas, elevando a apresentação. A sua flexibilidade permite uma fácil aplicação em diversos formatos de moldes e aros, enquanto o material PVC de alta qualidade assegura a estabilidade necessária durante o processo de refrigeração. É uma ferramenta essencial para resultados profissionais e consistentes.

Qual a função principal desta cinta de PVC?

A cinta de PVC é utilizada para moldar e estabilizar mousses, bavareses e outras sobremesas delicadas, garantindo que mantenham a sua forma e apresentem bordos limpos e precisos durante a refrigeração.

Esta cinta é reutilizável?

Não, a cinta de PVC para mousse é de uso único, projetada para ser descartada após a utilização para garantir a máxima higiene e evitar contaminação cruzada em ambientes profissionais.

Qual a largura exata da cinta?

A cinta tem uma largura de 4,5 cm, ideal para a maioria das aplicações em pastelaria, permitindo criar camadas e estruturas de sobremesas com a altura adequada.

Pode ser usada com outros tipos de sobremesas além de mousses?

Sim, é versátil e pode ser utilizada com uma variedade de sobremesas que necessitem de suporte para solidificar, como cheesecakes, terrinas doces ou outras preparações cremosas.

Como se aplica a cinta em moldes ou aros?

A cinta é aplicada no interior do aro ou molde, formando uma barreira que impede a mousse de aderir e facilita a desmoldagem, resultando num acabamento liso e profissional.