

# 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.



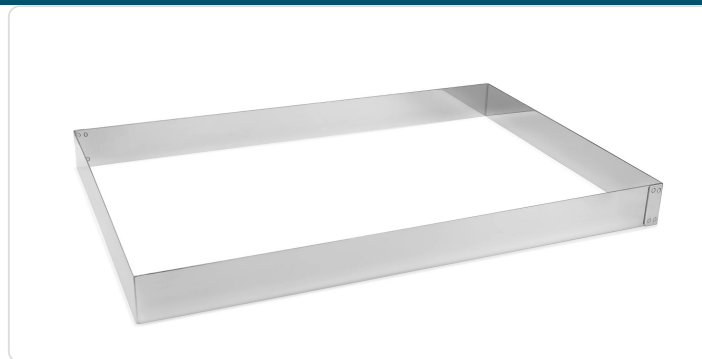
Acesso rápido  
ao produto

## Aro Extensor para Tabuleiro 59.5x39.5x5 cm em Aço Inoxidável

### Informacoes do Produto

|        |           |         |               |
|--------|-----------|---------|---------------|
| SKU:   | PJP777560 | Modelo: | P777560       |
| Marca: | Pujadas   | EAN:    | 8421661777094 |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|        |               |
|--------|---------------|
| Marca  | Pujadas       |
| Modelo | P777560       |
| EAN    | 8421661777094 |

### Descricao Resumida

Aro extensor em aço inoxidável 18/10 para tabuleiros de confeção, com dimensões de 59.5x39.5x5 cm. Aumenta a altura útil em 5 cm para produtos mais volumosos. Fácil de

limpar e durável.

### Descricao Completa

Este aro extensor em aço inoxidável foi concebido para aumentar a capacidade de tabuleiros de confeitaria, adicionando 5 cm de altura útil. Permite cozinhar ou assar preparações mais volumosas com facilidade e segurança.

#### marcos para bandejas — Aro Extensor — Características Técnicas

|                 |                               |
|-----------------|-------------------------------|
| Material        | Aço Inoxidável 18/10          |
| Cor             | Metálico                      |
| Largura         | 59.5 cm                       |
| Profundidade    | 39.5 cm                       |
| Altura          | 5 cm                          |
| Peso            | 1.15 kg                       |
| Compatibilidade | Tabuleiros P778, P1232, P1322 |

#### Aplicações Profissionais

Ideal para pastelarias, padarias, restaurantes com produção própria de sobremesas ou pão, e serviços de catering que necessitem de otimizar o espaço de confeitaria em tabuleiros. Adequado para a preparação de bolos, pães, barras energéticas e outras iguarias que requerem maior altura.

#### Aro Extensor — Principais Vantagens

Aumenta a versatilidade dos seus tabuleiros de confeitaria, permitindo a preparação de produtos mais altos. Construção robusta em aço inoxidável 18/10 para durabilidade e resistência à corrosão. Design que facilita a remoção dos produtos e a limpeza do aro. Compatibilidade com tabuleiros específicos para uma integração perfeita na sua cozinha.

Com que tabuleiros é este aro extensor compatível?

Este aro extensor foi concebido para ser compatível com os tabuleiros P778, P1232 e P1322, garantindo um encaixe perfeito e seguro para as suas preparações.

#### **Qual o material e a durabilidade deste extensor?**

Fabricado em aço inoxidável 18/10 de alta qualidade, este aro oferece uma durabilidade excecional e resistência à corrosão, sendo ideal para o uso intensivo em cozinhas profissionais.

#### **Como se utiliza o aro extensor?**

Basta posicionar o aro sobre o tabuleiro compatível antes de adicionar os ingredientes. Ele eleva a altura útil do tabuleiro em 5 cm, permitindo cozer ou assar produtos mais altos sem transbordar.

#### **É fácil de limpar?**

Sim, o design em aço inoxidável e a sua construção simples facilitam a limpeza. Pode ser lavado à mão ou em máquina de lavar louça profissional, garantindo higiene máxima.

#### **Para que tipo de produtos é mais adequado este aro?**

É ideal para a confeção de produtos que necessitam de maior altura, como bolos, pães, tartes altas, lasanhas ou outros pratos que crescem durante a cozedura, evitando derrames.