

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 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 6 cm Inox

Informacoes do Produto

SKU:	PJP781006	Modelo:	P781006
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661781060

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P781006
EAN	8421661781060
Material	Inox
Cor	Metálico
Diâmetro	Até 20 cm

Descricao Resumida

Aro redondo em aço inoxidável de 6 cm de diâmetro, ideal para a confecção de entremets e sobremesas individuais com acabamento profissional e desmoldagem fácil.

Descricao Completa

Este aro redondo em aço inoxidável, com 6 cm de diâmetro, é uma ferramenta essencial para a confecção de entremets e sobremesas individuais com acabamento preciso e profissional.

Aro Redondo Entremets — Aro Redondo — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável
Cor	Metálico
Largura	60 mm
Profundidade	60 mm
Altura	50 mm
Diâmetro	60 mm
Peso	0.04 kg
Quantidade Mínima de Encomenda	100 unidades

Aplicações Profissionais

Este aro é ideal para pastelarias, restaurantes com serviço de sobremesas, hotéis, empresas de catering e cantinas que procuram padronizar a apresentação de entremets, mousses, tartes individuais e outras criações de confeitaria. A sua dimensão de 6 cm é perfeita para porções individuais em buffets ou serviço à la carte.

Aro Entremets — Principais Vantagens

- Construção robusta em aço inoxidável para durabilidade e resistência à corrosão.
- Superfície interior lisa que facilita a desmoldagem, garantindo bordos limpos e precisos.
- Permite a criação de porções perfeitamente uniformes, otimizando a apresentação.
- Fácil de limpar e higienizar, essencial em qualquer cozinha profissional.

- Versátil para diversas preparações frias ou que requerem cozedura em forno.

Qual o material deste aro e quais as suas vantagens?

Este aro é fabricado em aço inoxidável de alta qualidade, o que lhe confere excelente durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de limpeza, características cruciais para o uso intensivo em ambientes profissionais.

Para que tipo de preparações é este aro mais adequado?

É ideal para a confeção de entremets, mousses, tartes individuais, bolos de porção única e outras sobremesas que requerem uma forma redonda e precisa. Pode ser utilizado tanto em preparações frias como em forno.

É fácil desmoldar as preparações deste aro?

Sim, a superfície interior lisa do aro de aço inoxidável foi concebida para facilitar a desmoldagem, permitindo que as suas criações culinárias mantenham bordos limpos e uma forma perfeita sem aderir.

Qual a quantidade mínima para encomenda deste produto?

A quantidade mínima de encomenda para este aro redondo é de 100 unidades, ideal para profissionais que necessitam de um volume considerável para as suas operações diárias.

Como devo limpar e manter este aro?

Para uma limpeza eficaz, lave o aro com água morna e detergente neutro após cada utilização. Pode ser lavado na máquina de lavar louça. Seque bem para evitar manchas e armazene em local seco.