

# 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



Hotelequip.pt

## Banda de PVC para Mousse 5cm — Pastelaria Profissional

### Informacoes do Produto

|        |           |         |               |
|--------|-----------|---------|---------------|
| SKU:   | PJP992050 | Modelo: | P992050       |
| Marca: | Pujadas   | EAN:    | 8421661992503 |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|          |               |
|----------|---------------|
| Marca    | Pujadas       |
| Modelo   | P992050       |
| EAN      | 8421661992503 |
| Cor      | Transparente  |
| Material | Plástico      |

### Descricao Resumida

Crie mousses perfeitas com esta banda de PVC transparente de 5cm de altura. Essencial para sobremesas com acabamento profissional e camadas definidas.

### Descricao Completa

Eleve a arte da pastelaria com esta banda flexível de PVC, crucial para chefs que procuram criar sobremesas de mousse com contornos nítidos e apresentações em camadas perfeitas. A sua maleabilidade garante estabilidade durante a confecção, resultando em acabamentos de excelência que impressionam.

### Banda de PVC para mousse — Características Técnicas

|                     |              |
|---------------------|--------------|
| Material            | PVC          |
| Cor                 | Transparente |
| Largura (rolo)      | 16 cm        |
| Profundidade (rolo) | 16 cm        |
| Altura (banda)      | 5 cm         |
| Peso                | 1.14 kg      |

### Aplicações Profissionais

Para o pasteleiro profissional em confeitarias, hotéis ou restaurantes de alta gastronomia, esta banda é indispensável na criação de mousses, bavareses e outras sobremesas que exigem precisão visual. Ideal também para equipas de catering que preparam buffets sofisticados, onde a apresentação é um fator crítico para a experiência do cliente.

### Porquê Escolher Este Equipamento

Distinta pela sua adaptabilidade, esta banda de PVC de alta qualidade garante uma adesão superior, permitindo moldar e estabilizar sobremesas delicadas como mousses e parfaits durante o processo de arrefecimento. A sua transparência facilita o controlo visual das camadas, assegurando um

resultado final sem falhas, crucial para chefs que valorizam a perfeição em cada detalhe.

## Perguntas Frequentes

---

### Como garantir que a banda adere corretamente ao molde?

A banda de PVC deve ser aplicada em superfícies limpas e secas para assegurar a máxima aderência. Recomenda-se uma ligeira pressão ao envolver o molde ou sobremesa para um ajuste perfeito e sem folgas.

### Qual a durabilidade desta banda de PVC em uso profissional?

Concebida para uso repetido, esta banda de PVC de alta qualidade oferece excelente resistência. A sua durabilidade é otimizada com uma limpeza cuidadosa após cada utilização e armazenamento adequado para evitar deformações.

### É possível cortar a banda para diferentes tamanhos de sobremesa?

Sim, a banda de PVC é facilmente cortável com uma tesoura, permitindo adaptar o comprimento exato para qualquer tamanho de aro ou sobremesa. Isto oferece máxima flexibilidade na sua pastelaria, minimizando o desperdício de material.

### A banda de PVC pode ser utilizada com sobremesas quentes?

A banda de PVC é ideal para moldar e estabilizar sobremesas que necessitam de refrigeração ou solidificação a temperatura ambiente. Não é recomendada para contacto direto com altas temperaturas, como em fornos ou em processos de confeção a quente.

### Qual a espessura da banda para evitar deformações nas mousses?

A banda de PVC possui uma espessura otimizada para oferecer a flexibilidade necessária para moldar, mantendo a robustez para suportar a estrutura das mousses sem deformar. Garante um suporte fiável para criações de pastelaria mais delicadas.