

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

Aro Redondo para Sobremesas 10 cm em Aço Inoxidável

Informacoes do Produto

SKU:	PJP783010	Modelo:	P783010
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661783101

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P783010
EAN	8421661783101
Material	Inox
Cor	Metálico
Diâmetro	Até 20 cm

Descricao Resumida

Aro redondo de 10 cm de diâmetro em aço inoxidável, ideal para a confeitação e empratamento de sobremesas individuais, mousses e tartes em cozinhas profissionais. Durável e fácil de limpar.

Descricao Completa

Este aro redondo de 10 cm de diâmetro, fabricado em aço inoxidável, é uma ferramenta essencial para a confeitação de sobremesas e empratamento profissional.

aro redondo inox — Aro Redondo — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável
Cor	Metálico
Diâmetro	10 cm
Altura	6 cm
Peso	0.15 kg
Quantidade Mínima de Encomenda	100 unidades

Aplicações Profissionais

Ideal para pastelarias, restaurantes de cozinha tradicional e moderna, hotéis e serviços de catering que necessitam de padronizar a apresentação de sobremesas individuais, entradas ou acompanhamentos. Perfeito para a criação de tartes, mousses, timbales e outras preparações que exigem precisão na forma.

Aro de Sobremesa — Principais Vantagens

A construção em aço inoxidável garante uma durabilidade excepcional e resistência à corrosão, suportando o uso intensivo em cozinhas profissionais. A sua superfície lisa facilita a desmoldagem e a limpeza, otimizando o fluxo de trabalho. Permite obter formas perfeitamente redondas e uniformes, elevando a qualidade estética das suas criações culinárias.

Qual o material deste aro e quais as suas vantagens?

Este aro é fabricado em aço inoxidável, um material que oferece elevada durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de limpeza, essencial para o ambiente de uma cozinha profissional.

Posso utilizar este aro para preparações que vão ao forno?

Sim, o aço inoxidável é um material resistente a altas temperaturas, tornando este aro adequado para preparações que necessitem de ir ao forno, como pequenas tartes ou quiches.

É fácil de limpar e manter?

Sim, a superfície lisa do aço inoxidável permite uma limpeza rápida e eficiente. Pode ser lavado à mão ou em máquina de lavar louça profissional, garantindo a higiene necessária.

Para que tipo de preparações é este aro mais adequado?

É ideal para a criação de sobremesas individuais como mousses, semifrios, tartes pequenas, bem como para timbales de arroz ou legumes, garantindo uma apresentação uniforme e profissional.

Qual a quantidade mínima para encomendar este produto?

A quantidade mínima de encomenda para este aro redondo é de 100 unidades, ideal para equipar cozinhas profissionais com um volume de produção elevado.