

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

Cinta PVC para Mousse 4 cm Largura para Pastelaria Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	PJP992040	Modelo:	P992040
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661992404

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P992040
EAN	8421661992404
Cor	Transparente
Diâmetro	Até 20 cm
Material	Plástico

Descricao Resumida

Cinta de PVC transparente com 40 mm de largura, essencial para pastelaria profissional. Garante bordos limpos e precisos em mousses e sobremesas com camadas. Ideal para fixação.

Descricao Completa

A cinta de PVC para mousse é um utensílio fundamental em pastelaria profissional, concebida para a criação de sobremesas com camadas e acabamentos precisos. Assegura a estabilidade da mousse e outros doces durante a fixação, garantindo bordos limpos.

cinta para mousse PVC — cinta de PVC para mousse — Cinta Mousse — Características Técnicas

Material	PVC
Cor	Transparente
Largura da Fita	40 mm
Diâmetro do Rolo	165 mm
Peso	0.85 kg

Aplicações Profissionais

Esta cinta é indispensável em pastelarias, padarias com secção de doçaria, restaurantes com confeção própria de sobremesas, hotéis com serviço de catering e eventos, e cozinhas industriais que produzem sobremesas em grande escala, garantindo sempre um acabamento de excelência.

Cinta Mousse — Principais Vantagens

- Acabamentos Profissionais: Permite criar sobremesas com bordos perfeitamente limpos e definidos, elevando a apresentação.
- Versatilidade de Aplicação: Ideal para moldar mousses, bavareses e outros doces delicados em diversas formas e tamanhos.
- Material Durável: Fabricada em PVC de alta qualidade, oferece boa aderência e flexibilidade para um manuseamento fácil.

- **Otimização da Produção:** Facilita o processo de fixação de sobremesas, garantindo resultados consistentes e profissionais.

Qual a largura da cinta de PVC?

A cinta tem uma largura de 40 mm, ideal para a maioria das aplicações em pastelaria profissional.

Esta cinta é reutilizável?

A cinta de PVC para mousse é geralmente de uso único para garantir a máxima higiene e os melhores resultados em cada preparação de sobremesas.

Pode ser utilizada com que tipos de sobremesas?

É ideal para mousses, bavareses, cheesecakes frios e outras sobremesas que necessitem de fixação e bordos definidos para uma apresentação impecável.

Como se aplica a cinta em moldes?

A cinta é flexível e pode ser facilmente aplicada à volta de moldes ou aros, cortando o comprimento necessário e ajustando-a para criar a barreira desejada para a sobremesa.

Qual o material da cinta?

A cinta é fabricada em PVC de alta qualidade, garantindo durabilidade, flexibilidade e segurança alimentar para uso em ambientes profissionais.