

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 rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Aro Redondo para Tarte 8 cm Inox

Informacoes do Produto

SKU:	PJP780008	Modelo:	P780008
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661780087

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P780008
EAN	8421661780087
Material	Inox
Cor	Metálico
Diâmetro	Até 20 cm

Descricao Resumida

Aro redondo profissional em aço inoxidável com 8 cm de diâmetro, ideal para a confeitão de tartes e sobremesas com formato perfeito. Durável e fácil de limpar.

Descricao Completa

Este aro redondo em aço inoxidável, com 8 cm de diâmetro, é uma ferramenta essencial para a confeitão de tartes e sobremesas com formato preciso e acabamento profissional.

aro redondo tarte — aro redondo inox 8 cm — Aro Redondo — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável
Cor	Metálico
Largura	8 cm
Profundidade	8 cm
Altura	2 cm
Diâmetro	8 cm
Peso	0.04 kg
Unidade	1

Aplicações Profissionais

Ideal para pastelarias, restaurantes com produção própria de sobremesas, hotéis, serviços de catering e até mesmo para snack-bares ou roulotes que oferecem doces caseiros. Permite criar tartes, quiches e sobremesas individuais com um acabamento uniforme e profissional.

Aro Redondo — Principais Vantagens

Fabricado em aço inoxidável de alta qualidade, garante durabilidade e resistência à corrosão. O seu interior liso facilita a desmoldagem das preparações e simplifica a limpeza. Proporciona um formato consistente e profissional para todas as suas criações de pastelaria.

Qual o material deste aro?

Este aro é fabricado em aço inoxidável de alta qualidade, garantindo durabilidade e resistência à corrosão, ideal para o ambiente profissional.

Qual o diâmetro exato do aro?

O aro possui um diâmetro de 8 cm, perfeito para a criação de porções individuais de tartes, quiches ou outras sobremesas.

É fácil de limpar e desmoldar as preparações?

Sim, o interior liso do aro foi concebido para facilitar a desmoldagem das suas criações e simplificar a limpeza após a utilização.

Posso utilizar este aro para preparações salgadas, como quiches?

Sim, este aro é versátil e adequado tanto para preparações doces, como tartes de fruta, quanto para preparações salgadas, como mini quiches.

Este aro é resistente para uso contínuo em cozinhas profissionais?

Absolutamente. O aço inoxidável de alta qualidade confere-lhe uma robustez que o torna ideal para o uso intensivo e diário em pastelarias, restaurantes e cozinhas profissionais.