

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 Mousse 24 cm Aço Inoxidável

Informacoes do Produto

SKU:	PJP782024	Modelo:	P782024
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661782241

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P782024
EAN	8421661782241
Material	Inox
Cor	Metálico
Diâmetro	21–30 cm

Descricao Resumida

Aro redondo de 24 cm em aço inoxidável para confeitão e empratamento de mousses e tartes. Garante formas perfeitas e consistentes, ideal para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Este aro redondo de 24 cm em aço inoxidável é uma ferramenta essencial para a confeitão e empratamento de mousses, tartes e outras preparações em cozinhas profissionais. Permite criar formas perfeitamente circulares e consistentes, otimizando a apresentação dos pratos.

Aro Mousse — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável
Cor	Metálico
Largura	25 cm
Profundidade	25 cm
Altura	4.5 cm
Diâmetro	24 cm
Peso	0.39 kg
Quantidade Mínima	34 unidades

Aplicações Profissionais

Este aro é ideal para pastelarias, restaurantes de cozinha de autor, hotéis com serviço de catering e empresas de eventos que necessitam de precisão no empratamento. É perfeito para a preparação de mousses, semifrios, tartes individuais ou porções de acompanhamento, garantindo uma apresentação uniforme e sofisticada em qualquer tipo de serviço, desde buffets a pratos à la carte.

Aro Mousse — Principais Vantagens

A utilização deste aro em aço inoxidável oferece durabilidade e resistência à corrosão, características essenciais para o uso intensivo em cozinhas profissionais. A sua forma precisa facilita a padronização das porções e a criação de camadas uniformes, resultando numa apresentação

impecável. A superfície lisa do aço inoxidável permite uma fácil desmoldagem e simplifica a limpeza, contribuindo para a higiene e eficiência operacional.

Qual a principal vantagem de usar um aro de aço inoxidável para mousses?

A principal vantagem é a durabilidade e a resistência à corrosão do aço inoxidável, garantindo uma longa vida útil mesmo com uso frequente e lavagens intensivas em ambientes profissionais.

Este aro é adequado para ir ao forno?

Sim, o aço inoxidável é resistente a altas temperaturas, tornando este aro adequado para preparações que exijam cozedura no forno, como certas tartes ou quiches.

Como garantir que a mousse não adere ao aro durante a desmoldagem?

Para evitar que a mousse adira, pode untar ligeiramente o interior do aro com óleo ou forrá-lo com uma tira de acetato antes de adicionar a preparação. Arrefecer bem a mousse também facilita a desmoldagem.

Qual o diâmetro exato deste aro?

Este aro possui um diâmetro de 24 cm, ideal para a criação de porções individuais maiores ou para bases de tartes e bolos de tamanho médio em cozinhas profissionais.

É fácil de limpar e manter?

Sim, o aço inoxidável é um material não poroso e higiénico, muito fácil de limpar. Pode ser lavado à mão ou na máquina de lavar louça profissional, sem reter odores ou sabores.