

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 Mousse Inox 7,5 cm

Informacoes do Produto

SKU:	PJP782075	Modelo:	P782075
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661782074

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P782075
EAN	8421661782074
Material	Inox
Cor	Metálico
Diâmetro	Até 20 cm

Descricao Resumida

Aro redondo em aço inoxidável de 7,5 cm de diâmetro para moldagem precisa de mousses e sobremesas. Ideal para pastelaria e cozinha profissional, garante porções consistentes.

Descricao Completa

Este aro redondo em aço inoxidável de 7,5 cm de diâmetro é uma ferramenta essencial para a moldagem precisa de mousses, tartes e outras preparações em pastelaria e cozinha profissional. Permite criar formas perfeitamente circulares, garantindo consistência nas porções e uma apresentação cuidada.

aro redondo para mousse — Aro Mousse — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Aço inoxidável
Cor	Metálico
Largura	8 cm
Profundidade	8 cm
Altura	4 cm
Diâmetro	7,5 cm
Peso	0,06 kg

Aplicações Profissionais

Este aro é ideal para pastelarias, confeitarias, restaurantes de alta cozinha, hotéis e serviços de catering que procuram precisão na preparação e apresentação de sobremesas e entradas. É adequado para moldar mousses, semifrios, tartes individuais, timbales de arroz ou legumes, e outras criações que exijam uma forma redonda perfeita e consistente. A sua robustez permite o uso intensivo em ambientes de cozinha profissional.

Aro Mousse — Principais Vantagens

- ****Precisão e Consistência:**** Garante formas redondas perfeitas e porções uniformes, essenciais para a padronização e qualidade das suas criações.
- ****Versatilidade:**** Adequado para uma vasta gama de preparações frias e quentes, desde sobremesas delicadas a entradas elaboradas.
- ****Durabilidade:**** Fabricado em aço inoxidável, oferece elevada resistência à corrosão, deformação e uso contínuo em ambientes profissionais.
- ****Higiene e Limpeza:**** A superfície lisa do aço inoxidável facilita a limpeza e desinfecção, cumprindo as normas de higiene alimentar.
- ****Otimização do Tempo:**** Permite um trabalho mais eficiente e rápido na moldagem, contribuindo para a produtividade da sua equipa.

Qual o material deste aro de mousse?

Este aro é fabricado em aço inoxidável de alta qualidade, garantindo durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de limpeza, características essenciais para o uso profissional.

Qual o diâmetro exato do aro?

O aro possui um diâmetro de 7,5 centímetros, ideal para a criação de porções individuais de mousses, semifrios ou outras preparações que exijam esta dimensão específica.

Este aro pode ser utilizado no forno?

Sim, o aço inoxidável é um material resistente a altas temperaturas, permitindo que este aro seja utilizado com segurança no forno para preparações que exijam cozedura ou aquecimento.

É fácil de limpar e manter?

Sim, a superfície lisa do aço inoxidável torna este aro muito fácil de limpar, podendo ser lavado à mão ou em máquina de lavar louça profissional, assegurando uma higiene impecável.

Para que tipo de preparações é mais adequado?

É ideal para moldar mousses, semifrios, tartes individuais, timbales de arroz ou legumes, e outras sobremesas ou entradas que beneficiem de uma forma redonda precisa e consistente.