

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

Aro Redondo para Mousse 26 cm em Aço Inoxidável

Informacoes do Produto

SKU:	PJP782026	Modelo:	P782026
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661782265

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P782026
EAN	8421661782265
Material	Inox
Cor	Metálico
Diâmetro	21–30 cm

Descricao Resumida

Aro redondo de 26 cm de diâmetro em aço inoxidável, ideal para a confeção e emplatamento de mousses e sobremesas. Garante formas perfeitas e consistentes.

Descricao Completa

Este aro redondo em aço inoxidável, com 26 cm de diâmetro, é uma ferramenta essencial para a confeção e emplatamento de mousses e sobremesas, garantindo formas perfeitas e consistentes.

Aro Redondo Mousse 26 cm — aro redondo mousse — Aro Mousse — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável
Cor	Metálico
Diâmetro	26 cm
Altura	4 cm
Peso	0.42 kg

Aplicações Profissionais

Ideal para pastelarias, restaurantes de cozinha de autor, hotéis e serviços de catering que procuram precisão no emplatamento de sobremesas, entradas ou acompanhamentos. Adequado para a criação de mousses, tartes frias, timbales e outras preparações que exijam uma forma redonda perfeita e uniforme.

Aro Mousse — Principais Vantagens

- Precisão no emplatamento e confeção de sobremesas e entradas.
- Durabilidade e resistência do aço inoxidável para uso intensivo.
- Facilidade de limpeza e manutenção da higiene.
- Versatilidade para diversas preparações culinárias.

Qual o material deste aro?

É fabricado em aço inoxidável, garantindo durabilidade e resistência à corrosão, ideal para uso profissional intensivo.

Qual a altura do aro?

O aro tem uma altura de 4 cm, permitindo a criação de camadas e estruturas consistentes para mousses e outras preparações.

Este aro é adequado para ir ao forno?

Embora seja de aço inoxidável, é primariamente concebido para preparações frias ou de montagem, como mousses ou tartes frias.

Como se garante a higiene do aro?

O aço inoxidável é um material não poroso e de fácil limpeza, podendo ser lavado à mão ou em máquina de lavar louça profissional, assegurando a máxima higiene.

Para que tipo de preparações é mais indicado?

É ideal para a confeção e emplatamento de mousses, bavaroises, tartes frias, timbales de arroz ou legumes, e outras sobremesas ou entradas que exijam uma forma redonda precisa.