

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 60mm Aço Inoxidável

Informacoes do Produto

SKU:	PJP785006	Modelo:	P785006
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661785068

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P785006
EAN	8421661785068
Material	Inox
Diâmetro	Até 20 cm

Descricao Resumida

Aro redondo em aço inoxidável de 60mm de diâmetro e 40mm de altura, ideal para moldar mousses e outras preparações com precisão e consistência. Durável e fácil de limpar.

Descricao Completa

Este aro redondo em aço inoxidável, com 60mm de diâmetro, é uma ferramenta essencial para a moldagem precisa de mousses, tartes e outras preparações em pastelaria e restauração. Garante porções consistentes e um empratamento impecável, otimizando a apresentação dos seus pratos.

aro redondo para mousse — Aro para Mousse — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável
Diâmetro	60 mm
Altura	40 mm
Peso	0.05 kg

Aplicações Profissionais

Este aro é ideal para pastelarias, restaurantes de cozinha de autor, hotéis e serviços de catering que procuram uniformidade e precisão no empratamento de sobremesas e entradas. Perfeito para moldar mousses, tartes individuais, timbales de arroz ou legumes, e para criar camadas em preparações frias ou semi-frias. Essencial em cozinhas profissionais para garantir a consistência visual dos pratos.

Aro Redondo — Principais Vantagens

- Construção robusta em aço inoxidável para durabilidade e resistência à corrosão.
- Permite a criação de formas perfeitamente redondas e porções uniformes.
- Superfície lisa que facilita a remoção das preparações sem danificar a estrutura.
- Fácil de limpar e higienizar, cumprindo as normas de segurança alimentar.
- Otimiza o tempo de preparação e empratamento em ambientes de alta produção.

Qual o material deste aro para mousse?

Este aro é fabricado em aço inoxidável de alta qualidade, garantindo durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de limpeza em ambientes de cozinha profissional.

Quais as dimensões exatas do aro?

O aro possui um diâmetro de 60 mm e uma altura de 40 mm, ideal para porções individuais e empratamentos detalhados.

Para que tipo de preparações é este aro mais adequado?

É perfeito para moldar mousses, tartes, timbales, e outras sobremesas ou entradas que requerem uma forma redonda precisa e um empratamento consistente.

Este aro é fácil de limpar e manter?

Sim, o aço inoxidável é um material que facilita a limpeza e a higienização, sendo adequado para lavagem manual ou em máquina de lavar louça profissional.

Qual a quantidade mínima para encomenda deste produto?

A quantidade mínima para encomenda deste aro redondo é de 100 unidades, ideal para equipar cozinhas profissionais.