

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

Aro de Mousse Redondo 12 cm em Aço Inoxidável para Confeção

Informacoes do Produto

SKU:	PJP782012	Modelo:	P782012
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661782128

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P782012
EAN	8421661782128
Material	Inox
Cor	Metálico
Diâmetro	Até 20 cm

Descricao Resumida

Aro de mousse redondo de 12 cm em aço inoxidável, ideal para confeitação e empratamento profissional. Garante formas perfeitas e porções consistentes.

Descricao Completa

Este aro de mousse redondo de 12 cm de diâmetro é uma ferramenta essencial para a confeitação e empratamento profissional, garantindo formas consistentes e acabamentos precisos. Fabricado em aço inoxidável, oferece durabilidade e higiene para uso intensivo em cozinhas.

Aro Redondo Mousse 12cm — Aro de Mousse — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Aço Inoxidável
Cor	Metálico
Largura	12 cm
Profundidade	12 cm
Altura	4.5 cm
Diâmetro	12 cm
Peso	0.13 kg

Aplicações Profissionais

Este aro é ideal para pastelarias, restaurantes de cozinha contemporânea, catering e hotéis que procuram padronizar a apresentação de mousses, tartares, sobremesas individuais ou acompanhamentos. Perfeito para chefs que necessitam de precisão no empratamento e na confeitação de porções uniformes em qualquer tipo de serviço, desde eventos a restaurantes de bairro.

Aro de Mousse — Principais Vantagens

- Permite criar formas perfeitamente redondas e consistentes para mousses e outras preparações.

- Facilita o empratamento de múltiplas camadas ou ingredientes, garantindo uma apresentação impecável.
- O diâmetro de 12 cm assegura porções uniformes, otimizando o controlo de custos e a satisfação do cliente.
- Construção robusta em aço inoxidável para durabilidade e resistência à corrosão em ambientes de cozinha profissional.
- Fácil de limpar e higienizar, contribuindo para a eficiência operacional e os padrões de segurança alimentar.

Este aro pode ser usado em forno?

Sim, o aço inoxidável é resistente a altas temperaturas, tornando-o adequado para uso em forno para cozedura ou arrefecimento de preparações.

Qual a espessura do aço inoxidável?

A espessura específica não é fornecida, mas o aro é concebido para uso profissional, garantindo robustez e resistência à deformação.

É fácil remover a mousse do aro sem danificar a forma?

Sim, o design do aro permite uma remoção suave das preparações, especialmente após arrefecimento ou congelação, para manter a forma intacta.

Este aro é adequado para lavagem em máquina?

Sim, o aço inoxidável de alta qualidade permite a lavagem segura em máquina de lavar louça industrial, facilitando a manutenção e higiene.

Posso usar este aro para cortar massas ou bases?

Sim, a borda afiada do aro permite também o corte preciso de massas folhadas, bases de bolo ou outros ingredientes para porções uniformes.