

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 Tarte 24 cm em Aço Inoxidável

Informacoes do Produto

SKU:	PJP783024	Modelo:	P783024
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661783248

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P783024
EAN	8421661783248
Material	Inox
Diâmetro	21–30 cm

Descricao Resumida

Aro redondo de 24 cm de diâmetro e 6 cm de altura, fabricado em aço inoxidável para durabilidade e higiene. Ideal para tartes e sobremesas multicamadas.

Descricao Completa

Este aro redondo de 24 cm de diâmetro é uma ferramenta essencial para a criação de sobremesas e tartes com múltiplas camadas em qualquer cozinha profissional. Fabricado em aço inoxidável, garante precisão e durabilidade.

Aro para Tarte — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Diâmetro	24 cm
Altura	6 cm
Material	Aço inoxidável
Peso	0.51 kg
Quantidade Mínima de Encomenda	25 unidades

Aplicações Profissionais

Este aro é ideal para pastelarias, padarias com secção de confeitaria, restaurantes de cozinha tradicional e moderna, hotéis com serviço de banquetes e catering. Permite a criação de tartes, bolos e sobremesas geladas com acabamento profissional, sendo adequado para produções de média escala em cozinhas que exigem precisão e consistência.

Aro para Tarte — Principais Vantagens

A construção em aço inoxidável confere a este aro uma durabilidade excecional e resistência à corrosão, fatores cruciais em ambientes de cozinha profissional. O seu design de fundo aberto facilita a remoção do produto final, garantindo uma apresentação impecável. A limpeza é simplificada, contribuindo para a manutenção dos padrões de higiene. Garante uma forma perfeitamente redonda, mesmo com múltiplas camadas, otimizando a eficiência na preparação.

Qual o material de fabrico deste aro para tarte?

?

Este aro é fabricado em aço inoxidável, material conhecido pela sua durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de limpeza, ideal para uso intensivo em cozinhas profissionais.

Posso usar este aro para sobremesas geladas?

Sim, o design e o material em aço inoxidável tornam-no perfeitamente adequado para a confeção de tartes de gelado e outras sobremesas que requerem congelação.

Qual o diâmetro e altura deste aro?

O aro possui um diâmetro de 24 cm e uma altura de 6 cm, dimensões ideais para tartes de tamanho médio em produções profissionais.

Este aro é fácil de limpar?

Sim, o aço inoxidável é um material que permite uma limpeza rápida e eficaz, sendo compatível com as exigências de higiene de uma cozinha profissional.

Qual a quantidade mínima para encomendar este produto?

A quantidade mínima de encomenda para este aro é de 25 unidades, ideal para reabastecer ou equipar cozinhas profissionais.