

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 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 em Aço Inoxidável Ø20cm x 5cm

Informacoes do Produto

SKU:	PJP782020	Modelo:	P782020
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661782203

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P782020
EAN	8421661782203
Diâmetro	Até 20 cm
Material	Inox

Descricao Resumida

Aro redondo profissional em aço inoxidável, ideal para moldar mousses, tartes e sobremesas. Com 20 cm de diâmetro e 5 cm de altura, garante precisão e durabilidade.

Descricao Completa

Este aro redondo em aço inoxidável, com 20 cm de diâmetro e 5 cm de altura, é uma ferramenta essencial para a confecção e empratamento de mousses, tartes e outras preparações em cozinhas profissionais.

Aro para Mousse — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Diâmetro	20 cm
Altura	5 cm
Material	Aço Inoxidável
Peso	0.32 kg
Quantidade Mínima de Encomenda	60 unidades

Aplicações Profissionais

Este aro é indispensável em pastelarias, restaurantes de cozinha tradicional e de autor, hotéis, e serviços de catering. Permite a criação de sobremesas, entradas e acompanhamentos com formas perfeitamente redondas, ideal para mousses, tartes, terrinas e outras preparações que exigem precisão no empratamento e consistência nas porções.

Aro para Mousse — Principais Vantagens

- Precisão e Consistência:** Garante formas redondas perfeitas e porções uniformes, otimizando a apresentação dos pratos.
- Durabilidade:** Fabricado em aço inoxidável, oferece resistência à corrosão e longa vida útil, mesmo com uso intensivo.
- Versatilidade:** Adequado para uma vasta gama de preparações frias e quentes, desde sobremesas a entradas.

- **Higiene e Limpeza:** A superfície lisa do aço inoxidável facilita a limpeza e a manutenção das normas de higiene.
- **Eficiência na Produção:** Permite agilizar o processo de moldagem e empratamento em cozinhas com elevado volume de trabalho.

Para que tipo de preparações é este aro mais adequado?

Este aro é ideal para moldar mousses, tartes, cheesecakes, terrinas, e outras sobremesas ou entradas que requerem uma forma redonda precisa e consistente, tanto em preparações frias como em algumas que vão ao forno.

Qual a vantagem do aço inoxidável neste tipo de utensílio?

O aço inoxidável confere ao aro uma excelente durabilidade, resistência à corrosão e a altas temperaturas, sendo também um material higiénico e fácil de limpar. Não reage com os alimentos, preservando o sabor e a qualidade das preparações.

Este aro pode ser utilizado no forno?

Sim, o aço inoxidável é um material resistente a altas temperaturas, permitindo que este aro seja utilizado no forno para cozer certas preparações, como tartes ou quiches, garantindo a forma desejada.

Como se garante a limpeza e higiene deste aro?

A superfície lisa e não porosa do aço inoxidável torna este aro muito fácil de limpar. Pode ser lavado à mão com detergente neutro e água quente, ou em máquina de lavar louça profissional, garantindo uma higiene impecável.

É possível adquirir este aro em outras dimensões?

Este produto específico tem um diâmetro de 20 cm. A Hotelequip dispõe de uma vasta gama de aros e moldes em diversas dimensões para satisfazer as necessidades específicas de cada cozinha profissional. Consulte o nosso catálogo para outras opções.