

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 10 cm em Aço Inoxidável

Informacoes do Produto

SKU:	PJP780010	Modelo:	P780010
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661780100

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P780010
EAN	8421661780100
Material	Inox
Cor	Metálico
Diâmetro	Até 20 cm

Descricao Resumida

Aro redondo de 10 cm em aço inoxidável para confeção de tartes e sobremesas. Durável, resistente à corrosão e fácil de limpar, ideal para uso profissional em pastelarias e restaurantes.

Descricao Completa

Este aro redondo de 10 cm de diâmetro, fabricado em aço inoxidável, é uma ferramenta essencial para a confeção de tartes e sobremesas com acabamento profissional em cozinhas profissionais.

Aro Redondo — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Aço inoxidável
Cor	Metálico
Largura	10 cm
Profundidade	10 cm
Altura	2 cm
Diâmetro	10 cm
Peso	0.05 kg
Quantidade Mínima de Encomenda	100 unidades

Aplicações Profissionais

Ideal para pastelarias, padarias com secção de confeitaria, hotéis com serviço de restauração, restaurantes de cozinha tradicional e moderna, e empresas de catering que produzem sobremesas e entradas individuais. Adequado para a confeção de tartes doces, quiches, empadas e outras preparações que requerem um formato redondo e preciso.

Aro Redondo — Principais Vantagens

A construção em aço inoxidável confere durabilidade e resistência à corrosão, garantindo uma longa vida útil em ambientes de cozinha exigentes. A superfície interior lisa facilita a desmoldagem das preparações e simplifica a limpeza, otimizando o fluxo de trabalho. Permite obter tartes e sobremesas com um acabamento uniforme e esteticamente apelativo, crucial para a apresentação em restauração e hotelaria.

Qual o material deste aro para tarte?

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

Qual o diâmetro deste aro?

O aro possui um diâmetro de 10 cm, ideal para a confeção de tartes e sobremesas individuais ou em porções controladas.

É fácil de limpar?

Sim, a superfície lisa do aço inoxidável permite uma fácil desmoldagem e uma limpeza rápida e eficiente, sendo apto para máquina de lavar louça.

Para que tipo de preparações é mais adequado?

É ideal para a confeção de tartes doces, quiches, empadas, mousses e outras preparações que necessitem de um formato redondo e preciso.

Qual a quantidade mínima para encomendar?

A quantidade mínima de encomenda para este aro redondo é de 100 unidades, adequado para abastecer cozinhas profissionais e pastelarias.