

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 Tarteira Redondo 14 cm Aço Inoxidável para Pastelaria

Informacoes do Produto

SKU:	PJP783014	Modelo:	P783014
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661783149

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P783014
EAN	8421661783149
Material	Inox
Cor	Metálico
Diâmetro	Até 20 cm

Descricao Resumida

Aro de tarteira redondo em aço inoxidável, com 14 cm de diâmetro e 6 cm de altura. Essencial para moldar com precisão sobremesas e preparações de pastelaria.

Descricao Completa

Este aro de tarteira redondo, fabricado em aço inoxidável de alta qualidade, possui 14 cm de diâmetro e 6 cm de altura, sendo essencial para moldar e estruturar sobremesas e preparações de pastelaria com precisão.

Aro de Tarteira — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável
Cor	Metálico
Largura	14 cm
Profundidade	14 cm
Altura	6 cm
Diâmetro	14 cm
Peso	0.21 kg
Quantidade Mínima de Encomenda	50 unidades

Aplicações Profissionais

Este aro de tarteira é ideal para pastelarias, cafés com cozinha, restaurantes com ementas de sobremesas variadas, serviços de catering e hotéis. Permite a confeção precisa de tartes, semifrios, mousses, bolos de gelado e outras preparações multicamadas, garantindo formas perfeitas e consistentes.

Aro de Tarteira — Principais Vantagens

- Construção robusta em aço inoxidável, assegurando durabilidade e resistência à corrosão.
- Superfície lisa que facilita a desmoldagem e a limpeza após utilização.
- Garante uma forma perfeitamente redonda e uniforme para todas as suas criações.

- Design simples de fundo aberto para uma transferência suave dos alimentos.
- Contribui para a otimização do tempo de preparação e a melhoria da qualidade final dos produtos.

Qual o material deste aro de tarteira?

É fabricado em aço inoxidável de alta qualidade, garantindo durabilidade e higiene para uso profissional em qualquer área de preparação.

Posso usar este aro para sobremesas frias e quentes?

Sim, o aço inoxidável é versátil e adequado para moldar tanto sobremesas frias como bolos de gelado, como para preparações que exijam cozedura ou arrefecimento.

Como devo limpar este aro de pastelaria?

A sua superfície lisa em aço inoxidável permite uma limpeza fácil, podendo ser lavado à mão ou em máquina de lavar louça profissional, garantindo a máxima higiene.

Qual a quantidade mínima para encomendar este produto?

A quantidade mínima de encomenda para este aro de tarteira é de 50 unidades, ideal para equipar cozinhas profissionais e pastelarias.

Este aro é adequado para preparações multicamadas?

Sim, o seu design e altura de 6 cm são perfeitos para criar sobremesas e bolos com múltiplas camadas, mantendo a forma perfeitamente redonda e estruturada.