

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 18 cm em Aço Inoxidável

Informacoes do Produto

SKU:	PJP783018	Modelo:	P783018
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661783187

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P783018
EAN	8421661783187
Material	Inox
Cor	Metálico
Diâmetro	Até 20 cm

Descricao Resumida

Aro redondo de 18 cm em aço inoxidável, ideal para a confeitação precisa de tartes e sobremesas multicamadas em cozinhas profissionais. Garante formas perfeitas e fácil desmoldagem.

Descrição Completa

Este aro redondo de 18 cm em aço inoxidável é uma ferramenta essencial para a confeitação de tartes e sobremesas multicamadas em cozinhas profissionais, garantindo formas perfeitas e consistentes.

Aro Redondo — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável
Cor	Metálico
Largura	18 cm
Profundidade	18 cm
Altura	6 cm
Diâmetro	18 cm
Peso	0.39 kg

Aplicações Profissionais

Ideal para pastelarias, restaurantes com serviço de sobremesas, cantinas, e estabelecimentos de catering que necessitam de precisão na confeitação de tartes, semifrios e outras sobremesas individuais ou de porção controlada. A sua robustez torna-o adequado para uso contínuo em ambientes de cozinha profissional.

Aro para Tarte — Principais Vantagens

- Construção em aço inoxidável para durabilidade e resistência à corrosão.
- Design simples de fundo aberto facilita a desmoldagem e transferência suave dos alimentos.
- Garante uma forma perfeitamente redonda para tartes e sobremesas multicamadas.
- Fácil de limpar e higienizar, otimizando a eficiência na área de preparação.
- Adequado para uma vasta gama de criações de pastelaria, desde tartes a semifrios.

Qual o material deste aro?

Este aro é fabricado em aço inoxidável de alta qualidade, garantindo robustez e resistência para uso profissional.

É fácil de limpar?

Sim, o aço inoxidável permite uma limpeza e higienização rápidas e eficazes, sendo adequado para máquinas de lavar loiça profissionais.

Posso usar este aro para outros tipos de sobremesas?

Absolutamente. Este aro é versátil e pode ser utilizado para a confecção de semifrios, mousses, bolos de gelado e outras sobremesas que exijam uma forma redonda precisa.

Qual a durabilidade esperada deste produto?

Graças à sua construção em aço inoxidável, este aro oferece uma durabilidade impressionante, resistindo ao uso intensivo e às condições exigentes de uma cozinha profissional.

Este aro é fornecido montado ou desmontado?

Este aro é fornecido pronto a usar, não requerendo qualquer montagem. Pode ser integrado imediatamente na sua área de preparação.