

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



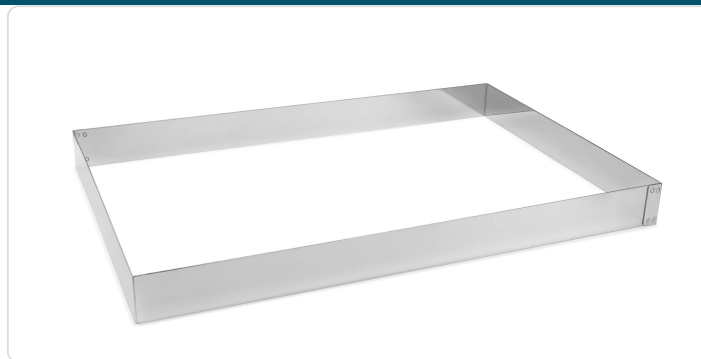
Hotelequip.pt

Aro Extensor para Tabuleiro 395x295x50 mm Aço Inoxidável

Informacoes do Produto

SKU:	PJP777540	Modelo:	P777540
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661777070

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P777540
EAN	8421661777070
Largura (mm)	até 600 mm

Descricao Resumida

Aro extensor em aço inoxidável 18/10 para tabuleiros de forno, com 395x295x50 mm. Ideal para aumentar a capacidade e cozer produtos com maior altura em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Este aro extensor em aço inoxidável foi concebido para aumentar a capacidade de tabuleiros de forno, permitindo a confeção de produtos com maior altura. É uma solução prática para otimizar o uso de tabuleiros existentes em qualquer cozinha profissional.

Aro Extensor — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável 18/10
Cor	Metálico
Largura	395 mm
Profundidade	295 mm
Altura	50 mm
Peso	0.79 kg

Aplicações Profissionais

Este aro extensor é ideal para pastelarias, padarias, restaurantes com produção própria de sobremesas, cantinas escolares e empresariais, ou qualquer estabelecimento que necessite de cozer produtos com maior volume. Permite a confeção de bolos altos, pães, tartes e quiches, otimizando o uso dos tabuleiros existentes.

Aro Extensor — Principais Vantagens

- Aumenta a altura útil dos tabuleiros de forno, expandindo a capacidade de confeção.
- Permite cozer produtos com maior altura, como bolos de camadas ou pães especiais.
- Fabricado em aço inoxidável 18/10, garantindo durabilidade, resistência à corrosão e higiene.
- Design que facilita a remoção dos produtos e a limpeza do aro.
- Solução económica para adaptar tabuleiros standard a necessidades específicas de confeção.

Com que tipo de tabuleiros é este aro compatível?

Este aro extensor é projetado para ser compatível com tabuleiros de forno quadrados que possuam as dimensões internas adequadas para o encaixe do aro de 395x295 mm.

Qual a vantagem de usar um aro extensor?

A principal vantagem é aumentar a altura útil do seu tabuleiro, permitindo cozer produtos mais altos como bolos, pães ou quiches, sem a necessidade de adquirir tabuleiros específicos de maior profundidade.

O aço inoxidável 18/10 é resistente?

Sim, o aço inoxidável 18/10 é um material de alta qualidade, conhecido pela sua excelente resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de limpeza, sendo ideal para o uso intensivo em cozinhas profissionais.

Como se limpa este aro extensor?

Devido ao seu material em aço inoxidável e design simples, o aro é muito fácil de limpar. Pode ser lavado à mão com detergente neutro e água quente, ou em máquina de lavar louça profissional.

Este aro é adequado para altas temperaturas de forno?

Sim, o aço inoxidável 18/10 é um material robusto e resistente a altas temperaturas, sendo perfeitamente adequado para utilização em fornos profissionais sem deformar ou perder as suas propriedades.