

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 Mousse 10 cm Aço Inoxidável

Informacoes do Produto

SKU:	PJP785010	Modelo:	P785010
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661785105

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P785010
EAN	8421661785105
Material	Inox
Cor	Metálico
Diâmetro	Até 20 cm

Descricao Resumida

Aro redondo de 10 cm de diâmetro em aço inoxidável, ideal para moldar e empratar mousses, tartes e outras preparações de pastelaria e cozinha profissional.

Descricao Completa

Este aro redondo em aço inoxidável, com 10 cm de diâmetro, é uma ferramenta essencial para a confeção e empratamento de mousses, tartes e outras preparações de pastelaria e cozinha fria, garantindo formas perfeitas e consistência nas porções.

Aro Mousse — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Aço Inoxidável
Cor	Metálico
Diâmetro	10 cm
Altura	4 cm
Peso	0.1 kg
Quantidade Mínima de Encomenda	100 unidades

Aplicações Profissionais

Este aro é indispensável em pastelarias, hotéis, restaurantes de cozinha de autor, serviços de catering e cozinhas de produção que exigem precisão no empratamento e na confeção de sobremesas e entradas. Ideal para moldar mousses, tartes individuais, terrinas e outras preparações frias ou semi-frias, garantindo uma apresentação impecável em qualquer evento ou serviço.

Aro Redondo — Principais Vantagens

- Precisão Dimensional:** Garante porções uniformes e uma apresentação consistente, essencial para a padronização em cozinhas profissionais.
- Durabilidade Superior:** Fabricado em aço inoxidável, oferece resistência à corrosão e ao uso intensivo, assegurando uma longa vida útil.

- **Facilidade de Limpeza:** O material liso e não poroso permite uma higienização rápida e eficaz, cumprindo os rigorosos padrões de segurança alimentar.
- **Versatilidade de Uso:** Adequado para uma vasta gama de preparações, desde sobremesas delicadas a entradas sofisticadas, tanto em cozinha fria como em forno.
- **Otimização do Tempo:** Facilita o processo de moldagem e empratamento, aumentando a eficiência na área de preparação.

Qual o material deste aro para mousse?

Este aro é fabricado em aço inoxidável de alta qualidade, garantindo durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de limpeza, características essenciais para o uso profissional.

É fácil de limpar e manter?

Sim, o aço inoxidável é um material que permite uma limpeza muito fácil. Pode ser lavado à mão ou na máquina de lavar louça profissional, mantendo as suas propriedades higiénicas.

Para que tipo de preparações é este aro mais adequado?

É ideal para moldar mousses, tartes individuais, cheesecakes, terrinas e outras sobremesas ou entradas que requerem uma forma redonda precisa e uma apresentação cuidada.

Qual a quantidade mínima de encomenda para este produto?

A quantidade mínima de encomenda para este aro redondo é de 100 unidades, ideal para equipar cozinhas profissionais e pastelarias com as ferramentas necessárias.

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 preparações que exijam cozedura ou aquecimento.