

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 14 cm Aço Inoxidável

Informacoes do Produto

SKU:	PJP782014	Modelo:	P782014
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661782142

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P782014
EAN	8421661782142
Material	Inox
Cor	Metálico
Diâmetro	Até 20 cm

Descricao Resumida

Aro redondo de 14 cm de diâmetro, fabricado em aço inoxidável, ideal para moldar e empratar mousses, tartes e outras preparações em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Este aro redondo de 14 cm de diâmetro é uma ferramenta essencial para a confeção e empratamento de mousses, tartes e outras preparações em cozinhas profissionais. Fabricado em aço inoxidável, garante durabilidade e higiene.

Aro Mousse — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável
Cor	Metálico
Diâmetro	14 cm
Altura	5 cm
Peso	0.15 kg

Aplicações Profissionais

Ideal para pastelarias, restaurantes de cozinha tradicional e de autor, hotéis, e serviços de catering que necessitam de precisão no empratamento de sobremesas e entradas. Perfeito para criar porções individuais de mousses, cheesecakes, tartes ou para moldar acompanhamentos em pratos principais.

Aro de Mousse — Principais Vantagens

- Permite a criação de formas perfeitamente redondas e uniformes para apresentações consistentes.
- Facilita o empratamento de preparações com múltiplas camadas ou texturas delicadas.
- Construção robusta em aço inoxidável para longa durabilidade e resistência à corrosão.
- Fácil de limpar e higienizar, cumprindo as normas de segurança alimentar.
- Otimiza o tempo de preparação e empratamento, aumentando a eficiência na cozinha.

Qual a principal utilização deste aro na cozinha profissional?

Este aro é utilizado para moldar e empratar com precisão sobremesas como mousses, cheesecakes, ou entradas e acompanhamentos, garantindo uma apresentação uniforme e profissional.

O material é adequado para uso intensivo?

Sim, o aço inoxidável confere ao aro uma excelente resistência e durabilidade, tornando-o ideal para o uso diário e intensivo em ambientes de cozinha profissional.

É fácil de limpar?

Sim, o aço inoxidável é um material não poroso e resistente, o que facilita a limpeza manual ou em máquina de lavar louça, garantindo a higiene necessária.

Qual o diâmetro deste aro?

Este aro possui um diâmetro de 14 centímetros, ideal para porções individuais ou pequenas preparações que exigem um formato redondo preciso.

Pode ser usado para cozedura no forno?

Sim, o aço inoxidável é resistente a altas temperaturas, permitindo que este aro seja utilizado no forno para cozer ou solidificar preparações que exijam calor.