

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 Redondo 28 cm em Aço Inoxidável para Tarte e Semifrios

Informacoes do Produto

SKU:	PJP783028	Modelo:	P783028
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661783286

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P783028
EAN	8421661783286
Material	Inox
Cor	Metálico
Diâmetro	21–30 cm

Descricao Resumida

Aro redondo profissional de 28 cm em aço inoxidável, ideal para a confeitação de tartes, semifrios e bolos. Garante formas perfeitas e é fácil de limpar e durável.

Descricao Completa

Este aro redondo de 28 cm em aço inoxidável é uma ferramenta essencial para a confeitação de sobremesas e preparações frias em cozinhas profissionais. Garante formas perfeitas e consistentes, otimizando a apresentação dos seus pratos.

Aro Redondo — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável
Cor	Metálico
Largura	27 cm
Profundidade	27 cm
Altura	6 cm
Diâmetro	28 cm
Peso	0.61 kg
Quantidade Mínima de Encomenda	20 unidades

Aplicações Profissionais

Este aro é ideal para pastelarias, restaurantes com serviço de sobremesas, hotéis, e empresas de catering que necessitam de preparar tartes, semifrios, mousses ou bolos de forma consistente e profissional. Adequado para cozinhas de produção de média e grande dimensão, bem como para snack-bares e cafés com oferta de pastelaria própria.

Aro Redondo — Principais Vantagens

- Construção robusta em aço inoxidável para durabilidade e resistência.
- Superfície lisa que facilita a desmoldagem e a limpeza.
- Garante formas perfeitamente redondas e uniformes para uma apresentação impecável.

- Versatilidade de uso em preparações frias (semifrios, mousses) e quentes (bolos no forno).
- Contribui para a eficiência e padronização na área de preparação de sobremesas.

Qual o material deste aro e quais as suas vantagens?

Este aro é fabricado em aço inoxidável, um material robusto que oferece excelente durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de limpeza, essencial para ambientes profissionais.

Posso usar este aro para preparações quentes, como bolos no forno?

Sim, o aço inoxidável é resistente a altas temperaturas, tornando este aro adequado para cozer bolos e outras preparações no forno, além de semifrios e tartes frias.

Qual o diâmetro exato do aro?

O aro tem um diâmetro de 28 centímetros, ideal para a confeção de tartes e bolos de tamanho médio a grande, adequados para várias porções.

É fácil de limpar?

Sim, o aço inoxidável é um material não poroso e higiénico, permitindo uma limpeza rápida e eficaz, podendo ser lavado à mão ou em máquina de lavar louça profissional.

Este aro é adequado para uso intensivo em cozinhas profissionais?

Absolutamente. A sua construção em aço inoxidável confere-lhe a robustez necessária para suportar o uso diário e intensivo exigido em restaurantes, pastelarias e cozinhas de catering.