

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 16 cm em Aço Inoxidável

Informacoes do Produto

SKU:	PJP783016	Modelo:	P783016
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661783163

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P783016
EAN	8421661783163
Material	Inox
Cor	Metálico
Diâmetro	Até 20 cm

Descricao Resumida

Aro redondo de 16 cm em aço inoxidável, ideal para a confeção de tartes, bolos e sobremesas geladas em cozinhas profissionais. Garante formas perfeitas e fácil desmoldagem.

Descricao Completa

Este aro redondo de 16 cm em aço inoxidável é uma ferramenta essencial para a confeção de tartes, bolos e sobremesas geladas, garantindo formas perfeitas e consistentes em qualquer cozinha profissional.

aro para tarta — Aro Redondo — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Aço Inoxidável
Cor	Metálico
Largura	16 cm
Profundidade	16 cm
Altura	6 cm
Diâmetro	16 cm
Peso	0.23 kg
Quantidade Mínima de Encomenda	54 unidades

Aplicações Profissionais

Este aro é ideal para pastelarias, cafés com confeção própria, restaurantes de cozinha tradicional ou de autor, e serviços de catering que necessitam de padronizar a apresentação de sobremesas e entradas, como tartes de fruta, cheesecakes individuais ou bolos gelados.

Aro Redondo — Principais Vantagens

A utilização deste aro garante uma forma perfeitamente redonda e uniforme para as suas criações, facilitando a apresentação e o porcionamento. O seu design simples de fundo aberto permite uma desmoldagem suave e eficiente, poupando tempo na preparação. Fabricado em aço inoxidável, oferece durabilidade, resistência à corrosão e uma limpeza fácil, cumprindo os mais altos padrões de higiene em cozinhas profissionais.

Qual a principal vantagem do aço inoxidável neste aro?

O aço inoxidável confere ao aro uma durabilidade excecional, resistência à corrosão e facilidade de limpeza, características cruciais para a higiene e longevidade em ambientes de cozinha profissional.

Este aro pode ser utilizado para sobremesas geladas?

Sim, o aro é perfeitamente adequado para a confeção de sobremesas geladas, como semifrios ou bolos de gelado, garantindo uma forma consistente e facilitando o processo de congelação e desmoldagem.

Como garantir uma desmoldagem suave da tarte ou bolo?

Para uma desmoldagem suave, recomenda-se untar ligeiramente o interior do aro antes de adicionar a massa ou recheio. Para sobremesas geladas, um breve aquecimento exterior ou passagem por água quente pode ajudar.

É possível utilizar este aro em fornos?

Sim, o aço inoxidável é um material resistente a altas temperaturas, tornando este aro adequado para utilização em fornos, seja para cozer bases de tarte ou outros preparados que exijam calor.

Qual a utilidade do diâmetro de 16 cm para um profissional?

O diâmetro de 16 cm é versátil, ideal para a criação de tartes e bolos de tamanho individual ou para pequenas porções, permitindo uma padronização eficaz e um controlo preciso das doses em serviços de restauração e pastelaria.