

# 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 8 cm em Aço Inoxidável

### Informacoes do Produto

|        |           |         |               |
|--------|-----------|---------|---------------|
| SKU:   | PJP782008 | Modelo: | P782008       |
| Marca: | Pujadas   | EAN:    | 8421661782081 |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|          |               |
|----------|---------------|
| Marca    | Pujadas       |
| Modelo   | P782008       |
| EAN      | 8421661782081 |
| Material | Inox          |
| Cor      | Metálico      |
| Diâmetro | Até 20 cm     |

### Descricao Resumida

Aro redondo profissional de 8 cm de diâmetro e 5 cm de altura, fabricado em aço inoxidável. Ideal para empratamento e confeção de mousses e sobremesas.

### Descricao Completa

Este aro redondo de 8 cm de diâmetro, fabricado em aço inoxidável, é uma ferramenta indispensável para o empratamento preciso e a criação de sobremesas e mousses com formas perfeitas em cozinhas profissionais.

#### aro redondo mousse 8 cm — Aro Mousse — Características Técnicas

|                                |                |
|--------------------------------|----------------|
| Material                       | Aço Inoxidável |
| Cor                            | Metálico       |
| Diâmetro                       | 8 cm           |
| Altura                         | 5 cm           |
| Peso                           | 0.07 kg        |
| Quantidade Mínima de Encomenda | 200 unidades   |

#### Aplicações Profissionais

Este aro é uma ferramenta versátil para diversas cozinhas profissionais. É ideal para restaurantes de cozinha tradicional e moderna que procuram um empratamento consistente de acompanhamentos, entradas ou sobremesas. Em pastelarias e padarias com confeção, permite criar mousses, tartes e sobremesas individuais com formas perfeitas. Também é indispensável para serviços de catering e eventos que necessitam de porções uniformes e apresentações sofisticadas, bem como em hotéis e cantinas que exigem consistência na apresentação dos pratos.

#### Aro Redondo — Principais Vantagens

- Empratamento Preciso:** Garante formas perfeitamente redondas para uma apresentação visualmente apelativa e profissional em qualquer prato.
- Porções Consistentes:** O diâmetro de 8 cm assegura uniformidade nas porções, crucial para o controlo de custos e a satisfação do cliente.

- **Durabilidade Superior:** Fabricado em aço inoxidável, resiste ao uso intensivo em ambientes de cozinha profissional e é fácil de limpar.
- **Versatilidade:** Ideal para mousses, tartares, arroz, purés e outras preparações que exigem moldagem precisa.
- **Higiene:** O material liso e não poroso facilita a limpeza e manutenção, cumprindo os mais elevados padrões de higiene alimentar.

#### Qual o material deste aro e quais as suas vantagens?

Este aro é fabricado em aço inoxidável de alta qualidade, o que lhe confere excelente durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de limpeza, características essenciais para o uso intensivo em cozinhas profissionais.

#### Para que tipo de preparações é mais adequado este aro de 8 cm?

É ideal para moldar mousses, tartares, arroz, purés, sobremesas individuais e outras preparações que requerem uma forma redonda e consistente, sendo perfeito para empratamento em restaurantes e pastelarias.

#### Este aro pode ser utilizado no forno ou em temperaturas elevadas?

Sim, o aço inoxidável é um material resistente a altas temperaturas, permitindo que este aro seja utilizado em fornos para cozer ou gratinar preparações, desde que as temperaturas não excedam os limites do material.

#### Qual a quantidade mínima de encomenda para este produto?

A quantidade mínima de encomenda para este aro redondo é de 200 unidades. Esta condição permite-nos oferecer um preço competitivo para profissionais que necessitam de grandes volumes.

#### Como devo limpar e manter este aro para garantir a sua longevidade?

Para garantir a longevidade, lave o aro com água morna e detergente neutro após cada utilização. Pode ser lavado na máquina de lavar louça profissional. Seque bem para evitar manchas de água e guarde em local seco.

?