

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 23/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto

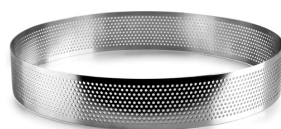


Aro Perfurado Aço Inoxidável 24 cm para Pastelaria

Informacoes do Produto

SKU:	IB664224	Modelo:	664224
Marca:	IBILI	EAN:	8411922481532

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	IBILI
Modelo	664224
EAN	8411922481532
Diâmetro	21–30 cm
Material	Inox

Descricao Resumida

Aro perfurado em aço inoxidável de 24 cm para cozedura otimizada de tartes, quiches e massas. Garante circulação de ar superior e bases estaladiças.

Descricao Completa

Aro perfurado em aço inoxidável de 24 cm de diâmetro, concebido para garantir a confeção uniforme de tartes, quiches e outras massas, promovendo uma base crocante ideal para pastelarias e restaurantes.

aro perfurado — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável
Diâmetro	24 cm
Altura	3.5 cm
Quantidade Mínima de Encomenda	6 unidades

Aplicações Profissionais

Ideal para a confeção de tartes e quiches em pastelarias, padarias e restaurantes com serviço de brunch. Para o pasteleiro que procura resultados consistentes em produção intensiva, este aro perfurado assegura uma distribuição de calor homogênea, resultando numa massa perfeitamente cozida e crocante.

Porquê Escolher Este Equipamento

As perfurações estratégicas neste aro de pastelaria em aço inoxidável permitem uma circulação de ar superior, essencial para obter bases de tarte e quiche crocantes, diferenciando-o de moldes tradicionais. A robustez do aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de limpeza em ambientes de cozinha profissional.

Perguntas Frequentes

Este aro é adequado para que tipo de massas?

É ideal para todo o tipo de massas quebradas, folhadas ou outras que beneficiem de uma base bem cozida e crocante, como tartes e quiches.

O material em aço inoxidável é resistente?

Sim, o aço inoxidável utilizado é robusto e durável, resistindo ao uso contínuo em cozinhas profissionais e garantindo uma longa vida útil ao equipamento.

Qual a vantagem das perfurações?

As perfurações permitem uma circulação de ar mais eficiente no interior do aro, promovendo uma cozedura mais uniforme e resultando numa base mais crocante e menos humidade retida.

Este produto pode ser lavado na máquina de lavar-loiça?

Sim, devido ao material em aço inoxidável, este aro é seguro para ser lavado na máquina de lavar-loiça industrial, facilitando a limpeza após o uso.

Qual a quantidade mínima para encomenda?

A quantidade mínima de encomenda para este aro perfurado é de 6 unidades, ideal para renovar ou expandir o stock de utensílios de pastelaria.