

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto

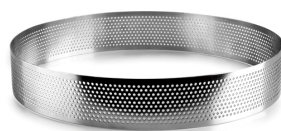


Aro Perfurado Inox 12 cm x 3,5 cm para Pastelaria Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	IB664212	Modelo:	664212
Marca:	IBILI	EAN:	8411922481518

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	IBILI
Modelo	664212
EAN	8411922481518
Diâmetro	Até 20 cm
Material	Inox

Descricao Resumida

Aro perfurado em aço inoxidável para confeitão profissional de tartes e quiches. Garante cozedura uniforme e bases estaladiças graças à circulação de ar otimizada.

Descricao Completa

Obtenha bases de tartes, quiches e massas uniformemente cozidas com este aro perfurado de 12 cm em aço inoxidável. As suas perfurações garantem a circulação de ar ideal para uma base crocante, essencial para a exigente cozinha de pastelaria e restauração.

aro perfurado — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Aço Inoxidável
Diâmetro	12 cm
Altura	3,5 cm
Quantidade Mínima de Encomenda	6 unidades

Aplicações Profissionais

Ideal para pastelarias, padarias e restaurantes que servem sobremesas e entradas com base crocante. O Chef de pastelaria que procura resultados consistentes em quiches e tartes encontrará neste aro um aliado indispensável para a produção em volume.

Porquê Escolher Este Equipamento

Fabricado em aço inoxidável de alta qualidade, este aro perfurado assegura durabilidade e resistência em ambientes de cozinha profissional. As perfurações estratégicas promovem uma distribuição uniforme do calor e permitem que a humidade escape, resultando numa base mais crocante e apelativa para os seus clientes.

Perguntas Frequentes

Este aro é adequado para que tipo de preparações?

É ideal para assar tartes, quiches, bases de pizza e outras massas que beneficiam de uma confeção uniforme e uma base crocante.

Qual o material e as suas vantagens?

Fabricado em aço inoxidável, garante elevada resistência à corrosão e facilidade de limpeza, sendo adequado para uso profissional intensivo.

Como as perfurações melhoram a confeção?

As perfurações permitem uma circulação de ar otimizada à volta da massa, promovendo a evaporação da humidade e resultando numa base mais crocante e bem cozida.

Qual a quantidade mínima de encomenda para este aro?

A quantidade mínima de encomenda para este aro perfurado é de 6 unidades.

Este aro pode ser utilizado em que tipo de estabelecimentos?

É especialmente útil em pastelarias, padarias, cozinhas de restaurantes com menus de sobremesas e entradas, e estabelecimentos de catering que necessitem de produzir bases crocantes em escala.