

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: 23/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



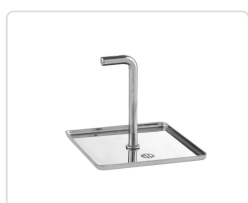
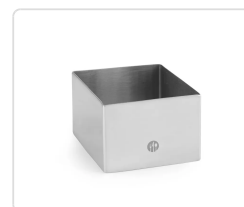
Hotelequip.pt

Forma Quadrada para Empratamento com Impulsor 80x80x55mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE512234	Modelo:	HE512234
Marca:	HENDI	EAN:	8711369512234

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE512234
EAN	8711369512234

Descricao Resumida

Aro quadrado com impulsor para empratamento preciso, ideal para moldar porções de alimentos em cozinhas profissionais. Dimensões 80x80x55mm para versatilidade.

Descricao Completa

Este aro quadrado com impulsor é uma ferramenta essencial para a apresentação precisa de pratos em cozinhas profissionais, permitindo moldar e servir porções de forma uniforme e elegante.

forma impulsor quadrado — forma empurrar quadrada — Aro Quadrado — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Dimensões (CxLxA)	80x80x55mm
Peso Líquido	0,047kg
Tipo	Forma para empratamento com impulsor

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes de cozinha contemporânea, hotéis, empresas de catering e pastelarias que necessitam de precisão no empratamento de entradas, acompanhamentos ou sobremesas. Perfeito para criar porções uniformes em buffets e eventos.

Aro para Empratamento — Principais Vantagens

- Permite uma apresentação culinária precisa e profissional.
- Facilita a criação de porções uniformes, otimizando o controle de custos e a estética do prato.

- O impulsor integrado garante uma remoção fácil e intacta dos alimentos, sem desfigurar a forma.
- Construção robusta para durabilidade e uso intensivo em ambientes de cozinha profissional.
- Versátil para diversas preparações, desde entradas a sobremesas.

Qual a principal função deste aro quadrado?

A principal função é permitir o empratamento preciso e a moldagem uniforme de alimentos, como entradas, acompanhamentos ou sobremesas, garantindo uma apresentação profissional.

Em que tipo de pratos posso utilizar este aro?

Pode ser utilizado numa vasta gama de pratos, desde timbales de arroz ou legumes, terrinas, patés, até sobremesas como mousses ou bolos individuais, onde a forma quadrada é desejada.

O impulsor é fácil de usar e limpar?

Sim, o impulsor foi concebido para facilitar a remoção dos alimentos do aro sem desfigurar a forma, sendo também simples de desmontar e limpar após cada utilização.

Este aro é adequado para uso intensivo em cozinhas profissionais?

Sim, este aro é fabricado para resistir ao uso contínuo e exigente de cozinhas profissionais, garantindo durabilidade e desempenho consistente.

Quais as dimensões exatas deste aro para empratamento?

Este aro quadrado possui dimensões de 80mm de comprimento, 80mm de largura e 55mm de altura, ideal para porções individuais ou acompanhamentos.