

# 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



## Aro Redondo para Empratar ø90x45mm Aço Inoxidável

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE512302	<b>Modelo:</b>	HE512302
<b>Marca:</b>	HENDI	<b>EAN:</b>	8711369512302

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HENDI
<b>Modelo</b>	HE512302

## Descrição Resumida

Aro redondo em aço inoxidável AISI 430, ideal para empratar com precisão e elegância. Garante formas uniformes em sobremesas, entradas ou acompanhamentos. Lavável na máquina.

## Descrição Completa

Este aro redondo para empratar, fabricado em aço inoxidável AISI 430, é uma ferramenta essencial para a criação de apresentações de pratos uniformes e esteticamente apelativas em qualquer cozinha profissional.

### Aro para Empratar — Características Técnicas

<b>Diâmetro</b>	90 mm
<b>Altura</b>	45 mm
<b>Material</b>	Aço inoxidável AISI 430
<b>Lavagem</b>	Máquina de lavar loiça
<b>Peso Líquido</b>	0,075 kg

### Aplicações Profissionais

Este aro é indispensável em pastelarias para a confeitura e empratamento de sobremesas individuais, mousses e tartes. Em restaurantes de cozinha tradicional ou de autor, é ideal para moldar bife tártaro, arroz, saladas, purés ou outros acompanhamentos, garantindo uma apresentação consistente e refinada. É igualmente útil em cantinas e serviços de catering para padronizar porções e otimizar a eficiência no serviço de mesa.

### Aro para Empratar — Principais Vantagens

- Permite criar apresentações de pratos com formas redondas perfeitamente uniformes.
- Fabricado em aço inoxidável AISI 430, oferece elevada durabilidade e resistência à corrosão.

- Fácil de limpar, sendo apto para lavagem em máquina de lavar loiça, o que otimiza a higiene na cozinha.
- Versátil, adequado para uma vasta gama de alimentos, desde entradas a sobremesas.
- Contribui para um serviço de mesa mais profissional e esteticamente apelativo.

#### **De que material é feito este aro para empratar?**

Este aro é fabricado em aço inoxidável AISI 430, um material robusto e higiénico, ideal para uso profissional em cozinhas.

#### **Posso lavar este aro na máquina de lavar loiça?**

Sim, este aro para empratar é totalmente compatível com máquinas de lavar loiça, facilitando a sua limpeza e manutenção diária em ambientes profissionais.

#### **Existem outros tamanhos disponíveis deste aro?**

Sim, este modelo de aro está disponível em vários diâmetros, incluindo ø60mm, ø70mm, ø80mm e ø100mm, para se adaptar a diferentes necessidades de empratamento.

#### **O empurrador para este aro é vendido em conjunto?**

Não, o empurrador é vendido separadamente e está disponível para os aros de ø80mm e ø100mm, permitindo uma remoção mais fácil dos alimentos moldados.

#### **Qual a durabilidade esperada deste aro em aço inoxidável?**

O aço inoxidável AISI 430 confere a este aro uma excelente durabilidade e resistência à corrosão e ao desgaste, garantindo uma longa vida útil mesmo com uso intensivo em cozinhas profissionais.