

# Ficha Tecnica

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



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

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



Acesso rapido  
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 23/06/2026

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

## Aro Redondo para Mousse 22 cm Aço Inoxidável

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	PJP782022	<b>Modelo:</b>	P782022
<b>Marca:</b>	Pujadas	<b>EAN:</b>	8421661782227

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Pujadas
<b>Modelo</b>	P782022
<b>EAN</b>	8421661782227

### Descricao Resumida

Aro redondo de 22 cm em aço inoxidável para confeitura de mousses e sobremesas. Garante precisão e durabilidade na área de preparação profissional.

## Descrição Completa

Este aro redondo em aço inoxidável, com 22 cm de diâmetro, é uma ferramenta essencial para a confeitura precisa de mousses, tartes e outras sobremesas em qualquer cozinha profissional.

### aro redondo — aro mousse — Características Técnicas

<b>Material</b>	Aço Inoxidável
<b>Cor</b>	Metálico
<b>Largura</b>	22 cm
<b>Profundidade</b>	22 cm
<b>Altura</b>	4 cm
<b>Diâmetro</b>	22 cm
<b>Peso</b>	0.36 kg

### Aplicações Profissionais

Ideal para pastelarias, hotéis, restaurantes com serviço de sobremesas, empresas de catering e cantinas que procuram padronizar a apresentação e a qualidade das suas criações de pastelaria. Permite a confeitura de mousses, semifrios, tartes e outras sobremesas com um acabamento impecável.

### Aro Redondo — Principais Vantagens

- **Precisão Consistente:** Garante formas perfeitamente redondas e porções uniformes, essenciais para uma apresentação profissional.
- **Durabilidade Elevada:** Fabricado em aço inoxidável, oferece resistência à corrosão e ao uso intensivo em ambientes de cozinha profissional.
- **Fácil Manuseamento:** O design permite uma transferência suave dos alimentos da área de preparação para o pratos, minimizando o desperdício e a desorganização.

- **Higiene e Limpeza:** O material de alta qualidade facilita a limpeza e manutenção, cumprindo os rigorosos padrões de higiene.
- **Versatilidade:** Adequado para diversas preparações, desde mousses a bolos e outras sobremesas frias ou de forno.

#### **Este aro pode ser utilizado no forno para cozer massas?**

Sim, o aço inoxidável de alta qualidade permite que este aro seja utilizado em fornos, sendo ideal para a cozedura de bases de tartes ou bolos.

#### **Qual a espessura do material para garantir a sua robustez?**

Este aro é fabricado com uma espessura de aço inoxidável robusta, projetada para suportar o uso diário e intensivo em cozinhas profissionais sem deformar.

#### **É fácil de desenformar as preparações com este aro?**

Sim, o design liso e a qualidade do aço inoxidável facilitam o desenformar das suas criações, garantindo que as sobremesas mantêm a sua forma perfeita.

#### **Este aro é adequado para congelar sobremesas?**

Sim, o aço inoxidável é um material seguro e eficaz para congelar sobremesas, permitindo que as suas criações mantenham a forma e a qualidade durante o processo de congelação.

#### **Como devo limpar e manter este aro?**

Para a limpeza, utilize água morna e detergente neutro. Pode ser lavado na máquina de lavar louça. Seque bem após a lavagem para evitar manchas e prolongar a vida útil do aço inoxidável.