

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: 22/06/2026

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

Aro Redondo 6 cm Aço Inoxidável para Tartes e Sobremesas

Informacoes do Produto

SKU:	PJP780006	Modelo:	P780006
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661780063

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P780006
EAN	8421661780063

Descricao Resumida

Aro redondo de 6 cm em aço inoxidável, ideal para a confeção de tartes e sobremesas individuais. Garante desmoldagem fácil e alta durabilidade para uso profissional.

Descricao Completa

Este aro redondo de 6 cm, fabricado em aço inoxidável, é uma ferramenta essencial para a confeção de tartes e sobremesas individuais com acabamento profissional. Garante precisão e consistência em cada preparação.

aro redondo tarta — aro para tarta redondo — Aro Redondo — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Aço Inoxidável
Cor	Metálico
Largura	6 cm
Profundidade	6 cm
Altura	2 cm
Diâmetro	6 cm
Peso	0.02 kg

Aplicações Profissionais

Este aro é indispensável em pastelarias, padarias, cafés com confeção própria, restaurantes com secção de sobremesas e serviços de catering. É ideal para a criação de tartes individuais, mini quiches, bases para mousses ou outras sobremesas que exijam formas precisas e uniformes, adequando-se a qualquer tipo de ementa.

Aro para Tartes — Principais Vantagens

- ****Durabilidade Superior:**** Fabricado em aço inoxidável, oferece resistência excepcional ao uso contínuo e à corrosão.

- ****Desmoldagem Fácil:**** A superfície lisa do aro permite que as preparações se soltem sem esforço, mantendo a integridade da forma.
- ****Higiene e Limpeza:**** Material não poroso que facilita a limpeza e garante a máxima higiene, podendo ser lavado em máquina.
- ****Versatilidade:**** Adequado para uma vasta gama de preparações doces e salgadas, desde tartes a sobremesas geladas.
- ****Precisão Dimensional:**** Garante porções uniformes e um acabamento profissional para todas as suas criações.

Qual o material deste aro e a sua durabilidade?

Este aro é fabricado em aço inoxidável de alta qualidade, garantindo excepcional durabilidade e resistência à corrosão, ideal para o uso intensivo em cozinhas profissionais.

É fácil desmoldar as preparações com este aro?

Sim, o interior liso do aro foi concebido para permitir uma desmoldagem fácil e sem aderência, preservando a forma perfeita das suas tartes e sobremesas.

Posso usar este aro para preparações doces e salgadas?

Sim, a versatilidade deste aro permite a confeção de uma vasta gama de preparações, desde tartes de fruta e sobremesas individuais a quiches e outras iguarias salgadas.

Como se realiza a limpeza e manutenção deste aro?

A limpeza é simples e rápida. O aço inoxidável permite a lavagem manual ou em máquina de lavar louça, garantindo higiene e prontidão para o próximo uso.

Qual a dimensão exata deste aro?

Este aro possui um diâmetro de 6 cm e uma altura de 2 cm, sendo perfeito para porções individuais ou para a criação de elementos decorativos em pasteleria.