

# 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 Mousse 10 cm Aço Inoxidável - Preparação Profissional

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	PJP782010	<b>Modelo:</b>	P782010
<b>Marca:</b>	Pujadas	<b>EAN:</b>	8421661782104

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Pujadas
<b>Modelo</b>	P782010
<b>EAN</b>	8421661782104

### Descricao Resumida

Aro redondo em aço inoxidável com 10 cm de diâmetro para moldar mousses, tartares e outras preparações. Garante porções consistentes e fácil limpeza em cozinhas profissionais.

## Descricao Completa

Este aro redondo em aço inoxidável, com 10 cm de diâmetro, é ideal para moldar mousses, tartares e outras preparações em cozinhas profissionais. Garante porções consistentes e um acabamento preciso para os seus pratos.

### aro redondo mousse — aro para mousse — Aro Mousse — Características Técnicas

<b>Material</b>	Aço inoxidável
<b>Diâmetro</b>	10 cm
<b>Altura</b>	5 cm
<b>Peso</b>	0.11 kg

### Aplicações Profissionais

Este aro é uma ferramenta essencial para chefs e pasteleiros em restaurantes de alta cozinha, pastelarias, hotéis, serviços de catering e até em snack-bares que procuram elevar a apresentação de sobremesas, entradas ou acompanhamentos. Permite criar porções perfeitamente moldadas e uniformes.

### Aro Mousse — Principais Vantagens

- **\*\*Precisão na Moldagem:\*\*** Garante formas redondas perfeitas para mousses, tartares, arroz e outras preparações.
- **\*\*Porções Consistentes:\*\*** O diâmetro de 10 cm assegura uniformidade em todas as porções, otimizando o controlo de custos e a apresentação.
- **\*\*Durabilidade:\*\*** Fabricado em aço inoxidável, oferece resistência à corrosão e uma longa vida útil em ambientes de cozinha exigentes.
- **\*\*Higiene e Fácil Limpeza:\*\*** O material liso e não poroso facilita a limpeza e manutenção, cumprindo os padrões de higiene.
- **\*\*Versatilidade:\*\*** Adequado para uma vasta gama de preparações frias e quentes, desde sobremesas a acompanhamentos salgados.

### **Qual o material deste aro para mousse?**

Este aro é fabricado em aço inoxidável de alta qualidade, garantindo durabilidade e resistência à corrosão em cozinhas profissionais.

### **Quais as dimensões exatas do aro?**

O aro possui um diâmetro de 10 cm e uma altura de 5 cm, ideal para porções individuais ou para a construção de pratos mais elaborados.

### **Este aro pode ser utilizado para outras preparações além de mousse?**

Sim, a sua versatilidade permite utilizá-lo para moldar tartares, arroz, purés, bolos pequenos, ovos e outras preparações que exijam uma forma redonda precisa.

### **É fácil de limpar e manter?**

Sim, o aço inoxidável é um material que facilita a limpeza, podendo ser lavado à mão ou em máquina de lavar louça profissional, garantindo a máxima higiene.

### **Este aro garante porções uniformes?**

Absolutamente. O seu diâmetro fixo de 10 cm assegura que todas as porções moldadas terão o mesmo tamanho e forma, contribuindo para a consistência na apresentação dos pratos.