

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: 03/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



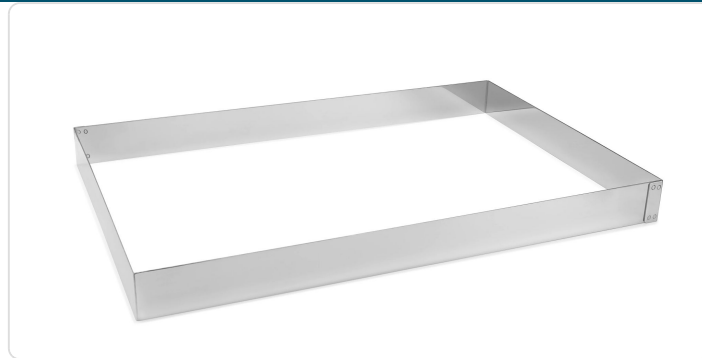
Hotelequip.pt

Aro Extensor para Tabuleiro 59.5x39.5x5 cm em Aço Inoxidável

Informacoes do Produto

SKU:	PJP777560	Modelo:	P777560
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661777094

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P777560
EAN	8421661777094

Descricao Resumida

Aro extensor em aço inoxidável 18/10 para tabuleiros de confeção, com dimensões de 59.5x39.5x5 cm. Aumenta a altura útil em 5 cm para produtos mais volumosos. Fácil de

limpar e durável.

Descrição Completa

Este aro extensor em aço inoxidável foi concebido para aumentar a capacidade de tabuleiros de confeitaria, adicionando 5 cm de altura útil. Permite cozinhar ou assar preparações mais volumosas com facilidade e segurança.

marcos para bandejas — Aro Extensor — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável 18/10
Cor	Metálico
Largura	59.5 cm
Profundidade	39.5 cm
Altura	5 cm
Peso	1.15 kg
Compatibilidade	Tabuleiros P778, P1232, P1322

Aplicações Profissionais

Ideal para pastelarias, padarias, restaurantes com produção própria de sobremesas ou pão, e serviços de catering que necessitem de otimizar o espaço de confeitaria em tabuleiros. Adequado para a preparação de bolos, pães, barras energéticas e outras iguarias que requerem maior altura.

Aro Extensor — Principais Vantagens

Aumenta a versatilidade dos seus tabuleiros de confeitaria, permitindo a preparação de produtos mais altos. Construção robusta em aço inoxidável 18/10 para durabilidade e resistência à corrosão. Design que facilita a remoção dos produtos e a limpeza do aro. Compatibilidade com tabuleiros específicos para uma integração perfeita na sua cozinha.

Com que tabuleiros é este aro extensor compatível?

Este aro extensor foi concebido para ser compatível com os tabuleiros P778, P1232 e P1322, garantindo um encaixe perfeito e seguro para as suas preparações.

Qual o material e a durabilidade deste extensor?

Fabricado em aço inoxidável 18/10 de alta qualidade, este aro oferece uma durabilidade excepcional e resistência à corrosão, sendo ideal para o uso intensivo em cozinhas profissionais.

Como se utiliza o aro extensor?

Basta posicionar o aro sobre o tabuleiro compatível antes de adicionar os ingredientes. Ele eleva a altura útil do tabuleiro em 5 cm, permitindo cozer ou assar produtos mais altos sem transbordar.

É fácil de limpar?

Sim, o design em aço inoxidável e a sua construção simples facilitam a limpeza. Pode ser lavado à mão ou em máquina de lavar louça profissional, garantindo higiene máxima.

Para que tipo de produtos é mais adequado este aro?

É ideal para a confeção de produtos que necessitam de maior altura, como bolos, pães, tartes altas, lasanhas ou outros pratos que crescem durante a cozedura, evitando derrames.