

# 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



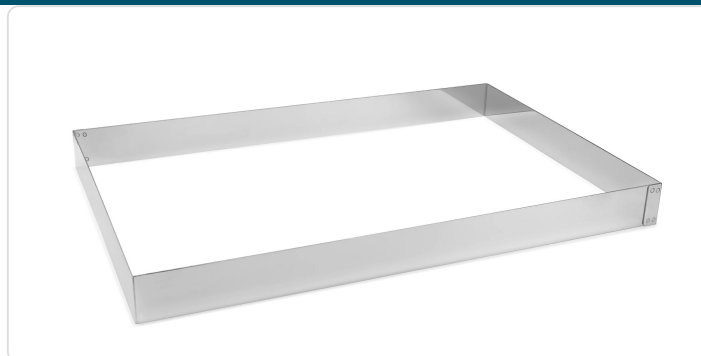
Hotelequip.pt

## Aro Extensor para Tabuleiro 395x295x50 mm Aço Inoxidável

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	PJP777540	<b>Modelo:</b>	P777540
<b>Marca:</b>	Pujadas	<b>EAN:</b>	8421661777070

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Pujadas
<b>Modelo</b>	P777540
<b>EAN</b>	8421661777070

### Descricao Resumida

Aro extensor em aço inoxidável 18/10 para tabuleiros de forno, com 395x295x50 mm. Ideal para aumentar a capacidade e cozer produtos com maior altura em cozinhas

profissionais.

## Descrição Completa

Este aro extensor em aço inoxidável foi concebido para aumentar a capacidade de tabuleiros de forno, permitindo a confeção de produtos com maior altura. É uma solução prática para otimizar o uso de tabuleiros existentes em qualquer cozinha profissional.

### Aro Extensor — Características Técnicas

<b>Material</b>	Aço inoxidável 18/10
<b>Cor</b>	Metálico
<b>Largura</b>	395 mm
<b>Profundidade</b>	295 mm
<b>Altura</b>	50 mm
<b>Peso</b>	0.79 kg

### Aplicações Profissionais

Este aro extensor é ideal para pastelarias, padarias, restaurantes com produção própria de sobremesas, cantinas escolares e empresariais, ou qualquer estabelecimento que necessite de cozer produtos com maior volume. Permite a confeção de bolos altos, pães, tartes e quiches, otimizando o uso dos tabuleiros existentes.

### Aro Extensor — Principais Vantagens

- Aumenta a altura útil dos tabuleiros de forno, expandindo a capacidade de confeção.
- Permite cozer produtos com maior altura, como bolos de camadas ou pães especiais.
- Fabricado em aço inoxidável 18/10, garantindo durabilidade, resistência à corrosão e higiene.
- Design que facilita a remoção dos produtos e a limpeza do aro.
- Solução económica para adaptar tabuleiros standard a necessidades específicas de confeção.

**Com que tipo de tabuleiros é este aro compatível?**

Este aro extensor é projetado para ser compatível com tabuleiros de forno quadrados que possuam as dimensões internas adequadas para o encaixe do aro de 395x295 mm.

#### **Qual a vantagem de usar um aro extensor?**

A principal vantagem é aumentar a altura útil do seu tabuleiro, permitindo cozer produtos mais altos como bolos, pães ou quiches, sem a necessidade de adquirir tabuleiros específicos de maior profundidade.

#### **O aço inoxidável 18/10 é resistente?**

Sim, o aço inoxidável 18/10 é um material de alta qualidade, conhecido pela sua excelente resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de limpeza, sendo ideal para o uso intensivo em cozinhas profissionais.

#### **Como se limpa este aro extensor?**

Devido ao seu material em aço inoxidável e design simples, o aro é muito fácil de limpar. Pode ser lavado à mão com detergente neutro e água quente, ou em máquina de lavar louça profissional.

#### **Este aro é adequado para altas temperaturas de forno?**

Sim, o aço inoxidável 18/10 é um material robusto e resistente a altas temperaturas, sendo perfeitamente adequado para utilização em fornos profissionais sem deformar ou perder as suas propriedades.