

Ficha Tecnica

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



Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rápido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

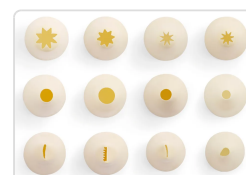
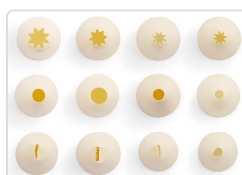
O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

Conjunto de Bicos de Pasteleiro Profissionais para Decoração - 12 Peças

Informacoes do Produto

SKU:	HE551400	Modelo:	HE551400
Marca:	HENDI	EAN:	8711369551400

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE551400
EAN	8711369551400
Diâmetro	Até 20 cm

Descricao Resumida

Conjunto versátil de 12 bicos de pasteleiro para decoração e cobertura. Essencial em qualquer pastelaria profissional, com diâmetros diversos.

Descricao Completa

Para o profissional de pastelaria que exige precisão e versatilidade na criação de sobremesas e decorações, este conjunto de bicos de pasteleiro oferece as ferramentas essenciais. Concebido para uma vasta gama de aplicações, desde detalhes finos a coberturas consistentes, assegura um acabamento impecável em qualquer confeitação, otimizando o seu serviço.

bicos para cobertura — Bicos de Pasteleiro Profissionais — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Número de Bicos	12
Diâmetros	Diversos, incluindo 6, 8, 10 e 12 mm
Peso Líquido	0,048 kg
Material	Não especificado

Aplicações Profissionais

Este conjunto é indispensável para o Chef de pastelaria em restaurantes de cozinha tradicional, cafés com confeitação própria ou padarias artesanais, onde a apresentação das sobremesas e bolos é um fator chave. É igualmente adequado para empresas de catering que necessitam de diversidade e eficiência na decoração de buffets e eventos, permitindo uma apresentação cuidada e uniforme de doces e salgados.

Porquê Escolher Este Equipamento

A principal vantagem deste conjunto reside na sua versatilidade e conveniência. Com 12 bicos distintos e uma variedade de diâmetros, o profissional tem ao seu dispor uma gama completa para executar qualquer técnica de decoração, desde as mais delicadas às mais robustas. A embalagem

em caixa facilita a organização e o armazenamento, garantindo que o bico certo está sempre acessível durante o rush do serviço ou a fase de mise en place.

Perguntas Frequentes

Como devo limpar e conservar os bicos para prolongar a sua vida útil?

Recomenda-se lavar os bicos imediatamente após cada utilização com água morna e sabão neutro. Certifique-se de que não ficam resíduos de massa ou cobertura. Seque-os completamente antes de guardar na caixa para evitar oxidação ou proliferação de bactérias.

Quais as principais vantagens de ter 12 bicos diferentes neste conjunto?

A diversidade de 12 bicos permite ao pasteleiro explorar uma vasta gama de técnicas de decoração e criar diferentes texturas e padrões. Esta versatilidade é crucial para adaptar as criações às ementas sazonais e às exigências estéticas dos clientes.

Este conjunto é adequado para utilizações de pastelaria mais intensivas?

Sim, dada a sua funcionalidade e o número de bicos, é ideal para o uso diário em produções de volume médio a alto, como as encontradas em pastelarias, padarias e cozinhas de restaurantes que mantêm uma oferta constante de sobremesas decoradas.

Os diâmetros mencionados (6-8-10-12mm) referem-se a todos os bicos do conjunto?

O conjunto inclui 12 bicos diferentes que abrangem uma variedade de diâmetros, sendo os 6, 8, 10 e 12 mm exemplos representativos das aberturas disponíveis para diversas aplicações de cobertura e decoração.

Como posso organizar e armazenar este conjunto de bicos de forma eficiente?

O conjunto é fornecido numa caixa, o que facilita significativamente a organização e o armazenamento. Manter os bicos na sua caixa original após a limpeza e secagem garante que estão sempre organizados, protegidos e prontos para o próximo uso, otimizando o espaço na sua área de preparação.