

# 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: 22/07/2026

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



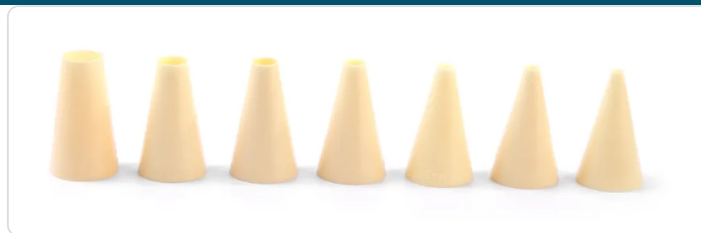
Acesso rapido  
ao produto

## Bicos de Confeiteiro Lisos – Conjunto 7 Diâmetros (ø 5-17mm)

### Informacoes do Produto

|        |          |         |               |
|--------|----------|---------|---------------|
| SKU:   | HE551011 | Modelo: | HE551011      |
| Marca: | HENDI    | EAN:    | 8711369551011 |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|          |               |
|----------|---------------|
| Marca    | HENDI         |
| Modelo   | HE551011      |
| EAN      | 8711369551011 |
| Diâmetro | Até 20 cm     |

### Descricao Resumida

Conjunto versátil de bicos de confeiteiro lisos com 7 diâmetros (ø 5-17mm), ideal para decorações precisas em pastelaria e restauração profissional.

### Descricao Completa

Para garantir a máxima precisão em decorações e acabamentos de pastelaria, este conjunto de bicos de confeito lisos é uma ferramenta indispensável. Com 7 diâmetros distintos, permite aos profissionais uma versatilidade excepcional para qualquer tipo de cobertura ou detalhe, otimizando o serviço.

bicos cobertura — Bicos de pasteiro — bicos para cobertura lisos — bicos de cobertura — Bicos de Confeito Lisos — Características Técnicas

|                     |                                           |
|---------------------|-------------------------------------------|
| Propriedade         | Valor                                     |
| Diâmetros Incluídos | ø 5, 7, 9, 11, 13, 15, 17 mm (7 tamanhos) |
| Peso Líquido        | 0,028 kg                                  |

Aplicações Profissionais

Para o Chef de pastelaria ou ajudante de cozinha, este conjunto é ideal em pastelarias de bairro, confeitarias e cafés com produção própria, permitindo decorações versáteis em bolos, cupcakes e outras sobremesas. É igualmente valioso para restaurantes de cozinha tradicional portuguesa e snack-bares que pretendam elevar a apresentação das suas sobremesas ou até mesmo no empratamento de purés em pratos salgados, garantindo um toque profissional em cada detalhe.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha deste conjunto de bicos de confeito lisos destaca-se pela sua versatilidade e economia. Com 7 diâmetros essenciais, evita a necessidade de adquirir bicos avulso, garantindo que o profissional tem sempre o tamanho certo para qualquer tarefa, desde um detalhe minucioso a uma cobertura uniforme. É uma solução prática e de baixo custo para otimizar a qualidade das suas criações.

Perguntas Frequentes

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

Após cada utilização, os bicos devem ser lavados imediatamente com água morna e detergente neutro, utilizando uma escova fina para remover resíduos. A secagem completa antes de guardar é crucial para evitar qualquer oxidação e garantir a higiene, alinhada com as boas práticas em cozinhas profissionais.

### **Este conjunto é adequado para que tipo de volume de produção ou negócio?**

Este conjunto é extremamente versátil e adequado para negócios de qualquer dimensão, desde pequenas pastelarias e snack-bares a restaurantes de média dimensão. A diversidade de diâmetros permite adaptar-se tanto a produções pontuais como a um serviço contínuo de decoração de sobremesas ou empratamento.

### **Os bicos podem ser utilizados tanto para preparações doces como salgadas?**

Sim, estes bicos lisos são perfeitamente adequados para ambas as aplicações. Podem ser usados para decorar sobremesas, bolos e cupcakes, bem como para aplicar purés, patés ou recheios em entradas e pratos salgados, oferecendo flexibilidade total na cozinha.

### **Qual a compatibilidade destes bicos com diferentes sacos de pasteleiro?**

Estes bicos têm um design universal que os torna compatíveis com a maioria dos sacos de pasteleiro reutilizáveis ou descartáveis disponíveis no mercado. É recomendável testar com o seu saco preferido para garantir um encaixe seguro e uma utilização eficiente.

### **Qual o benefício de ter 7 diâmetros diferentes num único conjunto?**

A principal vantagem é a versatilidade. Com 7 diâmetros diferentes, o profissional tem à disposição uma vasta gama de opções para criar desde os detalhes mais finos e delicados até coberturas mais amplas e uniformes, sem a necessidade de adquirir bicos individualmente, otimizando o investimento e o espaço de armazenamento.