

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



Conjunto 5 Bicos Serrilhados para Decoração Pastelaria ø6-14mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE551790	Modelo:	HE551790
Marca:	HENDI	EAN:	8711369551790

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE551790

EAN	8711369551790
Diâmetro	Até 20 cm

Descricao Resumida

Conjunto de 5 bicos de pasteleiro serrilhados Hendi, com diâmetros de ø6, ø8, ø10, ø12 e ø14 mm, ideal para decorações detalhadas e profissionais em pastelaria. Peso Líquido: 0,05 kg.

Descricao Completa

A precisão na decoração de pastelaria é crucial para um acabamento profissional, e este conjunto de pontas de pasteleiro dentadas oferece a versatilidade necessária. Com cinco diâmetros distintos, permite criar uma vasta gama de padrões e texturas em bolos, cupcakes e outras sobremesas, elevando a apresentação de qualquer criação.

bicos cobertura — Características Técnicas

Diâmetros	ø6, ø8, ø10, ø12, ø14 mm
Quantidade	5 unidades
Tipo	Serrilhados
Peso Líquido	0,05 kg

Aplicações Profissionais

Para o Chef Pasteleiro que busca excelência na apresentação, este conjunto é indispensável na criação de decorações complexas e elegantes em bolos de aniversário, doces finos e sobremesas de restaurante. Ideal para pastelarias e padarias que necessitam de versatilidade para o dia a dia, permitindo a produção eficiente de cupcakes decorados, tartes e outros produtos de vitrine com um toque artesanal e profissional.

Versatilidade de Decoração — Principais Vantagens

Este conjunto destaca-se pela sua gama de cinco diâmetros, oferecendo uma flexibilidade superior para o profissional que precisa de adaptar a decoração a diferentes escalas e estilos. Desde

detalhes finos a coberturas mais amplas, a variedade de pontas serrilhadas garante que cada criação tenha um acabamento distinto e apelativo, otimizando o tempo de mise en place na secção de pastelaria.

Como devo limpar e manter estes bicos para garantir a sua durabilidade e higiene?

A limpeza deve ser feita imediatamente após o uso com água morna e detergente neutro, utilizando uma escova pequena para remover resíduos dos serrilhados. Secar completamente antes de guardar para evitar oxidação e garantir a conformidade com as normas HACCP.

Este conjunto é adequado para que tipo de coberturas ou massas?

Estes bicos são ideais para coberturas cremosas como chantilly, merengue, ganache, buttercream e glacê real, permitindo criar padrões decorativos com textura. Também podem ser usados com massas mais densas, desde que não sejam excessivamente firmes.

Qual a vantagem de ter bicos serrilhados em comparação com os lisos?

Os bicos serrilhados permitem criar padrões com texturas e relevos distintos, como conchas, rosetas ou bordas decorativas, que os bicos lisos não conseguem replicar. São essenciais para adicionar dimensão e um toque artístico às suas criações de pastelaria.

Posso usar estes bicos com qualquer saco de pasteleiro?

Sim, estes bicos são de tamanho padrão e compatíveis com a maioria dos sacos de pasteleiro reutilizáveis ou descartáveis, bem como com adaptadores de bicos. Recomenda-se um saco robusto para garantir a estabilidade durante a aplicação.

Este conjunto de 5 tamanhos é suficiente para uma pastelaria de pequena/média dimensão?

Para uma pastelaria de pequena a média dimensão, este conjunto de cinco diâmetros serrilhados oferece uma excelente base para a maioria das necessidades de decoração, permitindo uma boa variedade de acabamentos. Para uma produção muito intensiva ou requisitos de design altamente especializados, poderá ser necessário complementar com outros tipos de bicos.