

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 Pastelaria Redondos em Inox - Conjunto 7 Peças Ø4-16mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE551615	Modelo:	551615
Marca:	HENDI	EAN:	8711369551615

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	551615
EAN	8711369551615
Material	Inox

Descricao Resumida

Conjunto profissional de bicos de pastelaria redondos em aço inoxidável, 7 peças (Ø4-16mm), ideal para decoração precisa em cozinhas e pastelarias.

Descricao Completa

Para otimizar a precisão na decoração e acabamento de pastelaria, este conjunto de 7 bocais redondos em aço inoxidável oferece uma versatilidade essencial. Com diâmetros que variam de 4mm a 16mm, permite ao profissional um controlo meticuloso na aplicação de cremes, ganaches e massas para uma apresentação impecável.

bicos pastelaria — bicos de pasteleiro — Bicos de pastelaria — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Dimensões (LxPxA)	34 × 198 × 48 mm
Peso Líquido	0,07 kg
Peso Bruto	0,101 kg
Material	Aço inoxidável 18/8
Unidades por Embalagem	7

Aplicações Profissionais

Ideal para o chef pasteleiro de uma confeitaria artesanal ou para o responsável pela secção de sobremesas num restaurante que valoriza a estética. Este conjunto de bicos é igualmente valioso em cozinhas de hotelaria para a produção de buffets, em pastelarias de bairro com alta rotação de doces, ou em serviços de catering onde a apresentação final é crucial para a experiência do cliente.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha destes bicos de pasteleiro em aço inoxidável 18/8 reflete um compromisso com a durabilidade e a higiene, indispensáveis em qualquer cozinha profissional. A sua resistência à corrosão e facilidade de limpeza simplificam o cumprimento das normas HACCP, enquanto a variedade de 7 tamanhos redondos potencia a criatividade e a eficiência na decoração, desde detalhes finos a coberturas mais robustas.

Perguntas Frequentes

Como garantir a higiene e durabilidade destes bicos em ambiente profissional?

Os bicos são fabricados em aço inoxidável 18/8, o que facilita a limpeza e desinfecção, podendo ser lavados na máquina de lavar loiça profissional. Para maximizar a durabilidade, recomenda-se a secagem completa após a lavagem.

Este conjunto de bicos redondos é compatível com sacos de pasteleiro reutilizáveis e descartáveis?

Sim, o design standard destes bicos garante compatibilidade com a maioria dos sacos de pasteleiro disponíveis no mercado, sejam de silicone, lona ou os descartáveis, permitindo flexibilidade no dia a dia da cozinha.

Quais as principais aplicações para a gama de diâmetros incluída neste conjunto?

Os diâmetros menores (4-8mm) são ideais para escrita fina, contornos e detalhes delicados em bolos e sobremesas. Os diâmetros médios (10-12mm) servem para rechear pequenos folhados ou fazer merengues. Os maiores (14-16mm) são perfeitos para cobrir bolos, rechear éclairs ou montar semifrios.

O material em aço inoxidável 18/8 oferece que vantagens em cozinhas de alta produção?

Em ambientes de alta produção, a resistência do aço inoxidável 18/8 a impactos, corrosão e variações térmicas é crucial. Garante que os bicos mantêm a sua forma e desempenho mesmo após uso intensivo e frequentes ciclos de lavagem, otimizando a durabilidade do investimento.

Este conjunto é adequado para iniciantes ou é mais direcionado a profissionais experientes?

Este conjunto é ideal para profissionais de todos os níveis de experiência. A sua simplicidade de uso e a variedade de tamanhos tornam-no uma ferramenta fundamental tanto para quem

está a aprender as técnicas básicas de decoração, como para o chef experiente que exige versatilidade e fiabilidade.