

Ficha Tecnica

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

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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 rápido
ao produto



Bico de Pasteleiro Estrela Fechada 0,9 cm Aço Inoxidável

Informacoes do Produto

SKU:	PJP812009	Modelo:	P812009
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661812092

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P812009
EAN	8421661812092
Material	Inox
Cor	Metálico

Descricao Resumida

Bico de pasteleiro profissional em aço inoxidável com formato de estrela fechada e 0,9 cm de diâmetro, ideal para decorações precisas em pastelaria e confeitaria.

Descricao Completa

Este bico de pasteleiro em aço inoxidável, com um diâmetro de 0,9 cm e formato de estrela fechada, é uma ferramenta essencial para acabamentos de pastelaria e confeitaria que exigem precisão e durabilidade em ambientes profissionais.

bico de pasteleiro estrela — Bico de Pasteleiro — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável
Cor	Metálico
Largura	31 mm
Profundidade	49 mm
Altura	31 mm
Diâmetro	0,9 cm
Peso	0,01 kg

Aplicações Profissionais

Este bico de pasteleiro é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos que requerem acabamentos de alta qualidade em sobremesas e pratos. É adequado para pastelarias, padarias, restaurantes de cozinha tradicional e moderna, hotéis, serviços de catering, cantinas e até food trucks que servem doces e sobremesas. Permite criar decorações detalhadas em bolos, cupcakes, tartes e outros produtos de confeitaria.

Bico de Pasteleiro — Principais Vantagens

Fabricado em aço inoxidável, este bico oferece uma resistência superior à corrosão e ao desgaste, garantindo uma longa vida útil mesmo com uso intensivo. O seu design de estrela fechada permite uma grande versatilidade na criação de diferentes padrões, como estrelas, rosetas, flores e conchas, com linhas bem definidas. A superfície lisa facilita a limpeza e a higienização, um fator crítico em qualquer cozinha profissional.