

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 rapido
ao produto

Bico de Pasteleiro Redondo 1.4 cm em Aço Inoxidável

Informacoes do Produto

SKU:	PJP810014	Modelo:	P810014
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661810142

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P810014
EAN	8421661810142
Material	Inox
Cor	Metálico

Descricao Resumida

Bico de pasteleiro redondo de 1.4 cm em aço inoxidável, ideal para decorações precisas em pastelaria profissional. Durável, higiénico e fácil de limpar.

Descricao Completa

Este bico de pasteleiro redondo de 1.4 cm de diâmetro é fabricado em aço inoxidável, ideal para decorações precisas e consistentes em pastelaria profissional. A sua construção robusta garante durabilidade e facilidade de limpeza.

bico pasteleiro redondo — Bico de Pasteleiro — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Aço inoxidável
Cor	Metálico
Diâmetro	1.4 cm
Largura	3.1 cm
Profundidade	4.5 cm
Altura	3.1 cm
Peso	0.01 kg

Aplicações Profissionais

Este bico de pasteleiro é uma ferramenta essencial para profissionais em pastelarias, padarias com secção de doçaria, hotéis com produção própria de sobremesas e restaurantes que valorizam a apresentação dos seus pratos. É ideal para criar decorações finas e uniformes em bolos, cupcakes, éclairs, profiteroles e outros doces, sendo adequado para cremes, chantilly e massas mais leves. Essencial em cozinhas profissionais para acabamentos de alta qualidade.

Bico de Pasteleiro — Principais Vantagens

- Construção em aço inoxidável para máxima durabilidade e resistência à corrosão.
- Design redondo de 1.4 cm que permite uma vasta gama de decorações, desde pontos a linhas e preenchimentos.
- Superfície lisa que facilita a limpeza e garante a higiene, essencial em ambientes profissionais.
- Compatibilidade com sacos de pasteleiro reutilizáveis e descartáveis, oferecendo flexibilidade na utilização.
- Ferramenta fiável para resultados consistentes, melhorando a eficiência na produção de pastelaria.

Qual o material deste bico de pasteleiro?

Este bico é fabricado em aço inoxidável de alta qualidade, garantindo resistência e durabilidade para uso intensivo em cozinhas profissionais.

Qual o diâmetro da abertura do bico?

O bico possui uma abertura redonda com um diâmetro de 1.4 cm, ideal para trabalhos de decoração que requerem precisão e uniformidade.

É fácil de limpar?

Sim, a superfície lisa do aço inoxidável torna este bico muito fácil de limpar, podendo ser lavado à mão ou em máquina de lavar louça profissional.

Para que tipo de decorações é mais adequado?

Este bico redondo de 1.4 cm é versátil para criar linhas, pontos, preenchimentos e outras decorações básicas em bolos, doces e sobremesas.

Pode ser utilizado com qualquer saco de pasteleiro?

Sim, este bico é compatível com a maioria dos sacos de pasteleiro standard, sejam eles reutilizáveis ou descartáveis, para uma utilização flexível.