

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



Hotelequip.pt

Pincel de Poliamida para Pastelaria 24 cm

Informacoes do Produto

SKU:	PJP845040	Modelo:	P845040
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661845403

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P845040
EAN	8421661845403
Cor	Branco
Material	Plástico

Descricao Resumida

Pincel de pastelaria em poliamida de 24 cm de comprimento e 4 cm de largura, ideal para aplicação precisa de líquidos e coberturas. Resistente e fácil de limpar.

Descricao Completa

Este pincel de pastelaria, com 24 cm de comprimento e 4 cm de largura, é uma ferramenta essencial para a aplicação precisa de líquidos e coberturas em preparações delicadas. Fabricado em poliamida, oferece durabilidade e higiene para uso profissional.

Pincel de Poliamida Profissional — Pincel Pastelaria — Características Técnicas

Material	Poliamida
Cor	Branco
Largura	4 cm
Comprimento	24 cm
Altura	0.5 cm
Peso	0.05 kg
Unidades por embalagem	12

Aplicações Profissionais

Este pincel é ideal para uso em pastelarias, padarias, restaurantes com secção de sobremesas, hotéis, serviços de catering e cantinas escolares ou empresariais. É uma ferramenta versátil para untar formas, aplicar ovos em massas, distribuir molhos ou glacês, garantindo sempre uma cobertura uniforme e precisa.

Pincel — Principais Vantagens

- Precisão na aplicação de líquidos e coberturas em diversas preparações.
- Fabricado em poliamida, um material resistente e durável para uso intensivo.
- Fácil de limpar e higienizar, essencial para manter os padrões de segurança alimentar.
- Design estreito, ideal para trabalhos detalhados e áreas de difícil acesso.
- Orifício no cabo que permite arrumação suspensa, otimizando o espaço na cozinha.

Qual o material das cerdas deste pincel?

As cerdas deste pincel são fabricadas em poliamida, um material sintético conhecido pela sua durabilidade, resistência e facilidade de limpeza em ambientes profissionais.

Para que tipo de preparações é este pincel mais adequado?

É ideal para aplicar manteiga derretida, ovos batidos, molhos, glacês e outras coberturas em pastelaria e padaria, garantindo uma distribuição uniforme e controlada.

Quais as dimensões exatas do pincel?

Este pincel tem um comprimento total de 24 cm, uma largura da cabeça de 4 cm e uma altura (espessura da cabeça) de 0.5 cm, tornando-o prático para diversas tarefas.

Este pincel é fácil de higienizar após o uso?

Sim, o material de poliamida permite uma limpeza rápida e eficaz, sendo resistente a detergentes e adequado para ambientes de cozinha profissional onde a higiene é primordial.

Este produto é vendido individualmente ou em embalagem?

Este pincel é fornecido em embalagens de 12 unidades, o que é ideal para equipar cozinhas profissionais com várias ferramentas ou para substituição regular.