

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

Bico de Pasteleiro Redondo 10 mm em Aço Inoxidável

Informacoes do Produto

SKU:	PJP810010	Modelo:	P810010
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661810104

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P810010
EAN	8421661810104
Material	Inox
Cor	Metálico

Descricao Resumida

Bico de pasteleiro redondo de 10 mm em aço inoxidável, ideal para decorações precisas em pastelaria profissional. Robusto e fácil de limpar, garante durabilidade.

Descricao Completa

Este bico de pasteleiro redondo de 10 mm, fabricado em aço inoxidável, é uma ferramenta essencial para a decoração precisa de sobremesas e pratos em cozinhas profissionais.

bico de pasteleiro redondo — Bico de Pasteleiro — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Aço inoxidável
Cor	Metálico
Largura	31 mm
Profundidade	48 mm
Altura	31 mm
Diâmetro	10 mm
Peso	10 g

Aplicações Profissionais

Este bico de pasteleiro é indispensável em pastelarias, padarias com secção de confeitaria, restaurantes de cozinha tradicional e moderna, hotéis, serviços de catering e cantinas. Permite a criação de decorações finas em sobremesas, bolos, cupcakes e pratos salgados, garantindo um acabamento profissional.

Bico de Pasteleiro — Principais Vantagens

- Precisão:** O diâmetro de 10 mm é ideal para detalhes finos e linhas consistentes.
- Durabilidade:** Fabricado em aço inoxidável, resiste ao uso intensivo e à corrosão.
- Versatilidade:** Adequado para criar estrelas, flores, conchas e outras formas decorativas.
- Higiene:** A superfície lisa do aço inoxidável facilita a limpeza e manutenção.

- **Consistência:** Ajuda a padronizar a apresentação de pratos e sobremesas.