

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

Conjunto de Bicos de Pasteleiro Inox - 12 Peças Diversas

Informacoes do Produto

SKU:	PJP824000	Modelo:	P824000
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661824002

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P824000
EAN	8421661824002
Material	Inox
Cor	Metálico

Descricao Resumida

Conjunto versátil de 12 bicos de pasteleiro em aço inoxidável, ideal para decoração criativa. Durável, higiénico e fácil de limpar. Dimensões: 9x13x4 cm.

Descricao Completa

Domine a arte da confeção de sobremesas com este conjunto de 12 bicos de pasteleiro em aço inoxidável. Concebido para chefs e pasteleiros que exigem precisão e versatilidade, este sortido permite criar decorações sofisticadas com facilidade, otimizando o tempo de mise en place em cozinhas de alta produção.

bicos de pasteleiro inox — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável
Cor	Metálico
Largura	9 cm
Profundidade	13 cm
Altura	4 cm
Peso	0.12 kg
Número de Peças	12
Tipos de Bicos Incluídos	Lisos, Estrelas, Estrelas Fechadas, Petits Fours, Flores, Tronco de Natal, Flor Fechada (versões grandes e pequenas)

Aplicações Profissionais

Este conjunto é indispensável para o Chef Pasteleiro que cria ementas de sobremesas variadas para restaurantes de cozinha tradicional, hotelaria com buffets de pequeno-almoço e jantares, ou para empresas de catering que produzem doces em grande volume. A variedade de bicos permite desde a decoração fina de pequenos doces a acabamentos robustos em bolos de vários andares, garantindo sempre um toque profissional.

Porquê Escolher Este Equipamento

A seleção de 12 bicos em aço inoxidável robusto oferece durabilidade superior e resistência à corrosão, essenciais para o uso contínuo em ambientes profissionais. A facilidade de limpeza e a conformidade com as exigências de higiene alimentar (HACCP) asseguram um fluxo de trabalho eficiente e seguro, distinguindo-o de opções de menor qualidade e vida útil mais curta.

Perguntas Frequentes

Qual a vantagem do aço inoxidável nos bicos de pasteleiro?

O aço inoxidável garante elevada durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de limpeza, tornando os bicos aptos para uso intensivo em cozinhas profissionais e cumprindo as normas de higiene alimentar.

Que tipos de decorações consigo criar com este conjunto de 12 bicos?

Com este conjunto, pode criar uma vasta gama de decorações, incluindo linhas lisas, estrelas abertas e fechadas, rosetas, e desenhos complexos para petits fours, troncos de Natal e flores.

Este conjunto é adequado para que tipo de massas ou cremes?

Os bicos são versáteis para trabalhar com diversos tipos de massas e cremes, desde natas batidas e merengues a glacês mais densos e coberturas de manteiga, permitindo controlo preciso.

Como devo proceder à limpeza e manutenção destes bicos?

Após cada utilização, os bicos devem ser lavados em água morna com detergente neutro e uma escova pequena para remover resíduos, sendo depois enxaguados e secos completamente para evitar manchas e garantir a higiene.

Posso usar estes bicos com qualquer saco de pasteleiro?

Sim, estes bicos foram concebidos para serem compatíveis com a maioria dos sacos de pasteleiro descartáveis ou reutilizáveis, bastando cortar a ponta do saco para ajustar ao tamanho do bico escolhido.