

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

Conjunto de 6 Bicos de Pasteleiro Lisos Aço Inoxidável 2-12mm

Informacoes do Produto

SKU:	PJP821000	Modelo:	P821000
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661821001

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P821000
EAN	8421661821001
Material	Inox
Diâmetro	Até 20 cm

Descricao Resumida

Conjunto de 6 bicos de pasteleiro lisos em aço inoxidável, com diâmetros de 2 a 12 mm. Essencial para decorações precisas em pastelarias e cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Este conjunto de 6 bicos de pasteleiro lisos em aço inoxidável é projetado para decorações precisas em pastelaria e padaria profissional. Oferece versatilidade com diâmetros de 2 a 12 mm.

Bicos de Pasteleiro — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável
Tipo	Liso
Quantidade	6 bicos
Diâmetros	2 a 12 mm (variável)
Largura (embalagem)	65 mm
Profundidade (embalagem)	115 mm
Altura (embalagem)	40 mm
Peso (conjunto)	0.05 kg
Quantidade Mínima de Encomenda	100 unidades

Aplicações Profissionais

Estes bicos de pasteleiro são essenciais para chefs pasteleiros e padeiros em diversas operações, incluindo pastelarias, padarias, hotéis, restaurantes com serviço de sobremesas, cantinas e empresas de catering. Ideais para decorações finas em bolos, tartes, cupcakes e outros produtos de confeitaria.

Bicos de Pasteleiro — Principais Vantagens

- Durabilidade:** Fabricados em aço inoxidável, garantem resistência ao uso intensivo e à corrosão.

- **Versatilidade:** O conjunto inclui 6 bicos com diâmetros variados (2 a 12 mm), permitindo uma vasta gama de decorações.
- **Higiene e Limpeza:** A superfície lisa do aço inoxidável facilita a limpeza e manutenção, cumprindo as normas de higiene.
- **Precisão:** Permitem um controlo rigoroso na aplicação de cremes, glacês e massas, resultando em acabamentos profissionais.

Qual o material dos bicos de pasteleiro?

Os bicos são fabricados em aço inoxidável de alta qualidade, garantindo durabilidade e resistência à corrosão para uso profissional.

Quantos bicos vêm neste conjunto e quais os diâmetros?

O conjunto inclui 6 bicos de pasteleiro lisos, com diâmetros variados entre 2 e 12 mm, adequados para diferentes tipos de decoração.

Este produto é adequado para uso em cozinhas profissionais de alta demanda?

Sim, o aço inoxidável e a construção robusta tornam estes bicos ideais para o uso contínuo e exigente em pastelarias, padarias e cozinhas de hotelaria.

Como se realiza a limpeza e manutenção dos bicos?

Graças ao seu design liso e material em aço inoxidável, os bicos são fáceis de limpar, podendo ser lavados à mão ou em máquina de lavar louça profissional.

Qual a quantidade mínima para encomenda deste conjunto de bicos?

A quantidade mínima de encomenda para este conjunto de 6 bicos de pasteleiro é de 100 unidades, ideal para reabastecimento de grandes operações.