

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 Inox 0,6 cm

Informacoes do Produto

SKU:	PJP810006	Modelo:	P810006
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661810067

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P810006
EAN	8421661810067
Material	Inox
Cor	Metálico

Descricao Resumida

Bico de pasteleiro redondo em aço inoxidável com 0,6 cm de diâmetro, ideal para decorações de precisão em pastelaria e confeitaria profissional. Durável e fácil de

limpar.

Descricao Completa

Este bico de pasteleiro redondo em aço inoxidável de 0,6 cm de diâmetro é uma ferramenta essencial para acabamentos de precisão em pastelaria e confeitaria profissional.

Bico de Pasteleiro — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável
Cor	Metálico
Largura	25 mm
Profundidade	47 mm
Altura	25 mm
Diâmetro de Saída	6 mm
Peso	0,01 kg
Quantidade Mínima de Encomenda	25 unidades

Aplicações Profissionais

Este bico de pasteleiro é indispensável em pastelarias, padarias, restaurantes com serviço de sobremesas, hotéis, empresas de catering e cantinas. Permite a criação de decorações finas e detalhadas em bolos, doces, cupcakes e outros produtos de confeitaria, elevando a apresentação final.

Bico Redondo — Principais Vantagens

Fabricado em aço inoxidável, este bico oferece durabilidade e resistência à corrosão, suportando o uso intensivo em ambientes de cozinha profissional. A sua construção robusta garante uma longa vida útil, enquanto o design suave facilita a limpeza e a manutenção da higiene. A precisão do diâmetro de 0,6 cm permite um controlo excecional para trabalhos delicados, como a escrita, pontos e linhas finas, essenciais para uma apresentação impecável de sobremesas e pastelaria.