

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 23/06/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Conjunto 5 Bicos Pastelaria HENDI para Recheiar e Decorar

Informacoes do Produto

SKU:	HE551592	Modelo:	HE551592
Marca:	HENDI	EAN:	8711369551592

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE551592
EAN	8711369551592

Descricao Resumida

Kit de 5 boquilhas HENDI para rechear, decorar e escrever com precisão em pastelaria profissional, ideal para macarons e ornamentação detalhada.

Descricao Completa

Essencial para a pastelaria de precisão, este conjunto de boquilhas oferece a versatilidade necessária para uma mise en place impecável. Com cinco pontas distintas, permite desde o recheio de macarons à ornamentação mais elaborada, garantindo um controlo superior em cada aplicação.

Conjunto Bicos Pastelaria — bicos pastelaria — Aplicações Profissionais

Para o Chef pasteleiro que busca excelência na apresentação, este conjunto é ideal para a criação de sobremesas sofisticadas em pastelarias de autor ou restaurantes com serviço de catering. O profissional de hotelaria e eventos encontrará nestas ferramentas a capacidade de produzir em volume com um acabamento consistente e de alta qualidade, desde bolos a doces finos.

Versatilidade e Precisão — Principais Vantagens

A distinção deste conjunto reside na sua versatilidade e na precisão que as suas extremidades afiadas proporcionam, permitindo um controlo excecional para trabalhos delicados. A capacidade de executar recheios, decorações e escritas com um único kit otimiza o fluxo de trabalho na cozinha profissional, assegurando resultados consistentes e de elevado padrão estético.

Características Técnicas

Peso Líquido	0,04 kg
Número de Bicos	5
Funções	Rechear, decorar, escrever, macarons, tranças de cesto

Como se realiza a limpeza e manutenção dos bicos?

Os bicos devem ser lavados imediatamente após o uso com água morna e detergente neutro, utilizando uma escova fina para remover resíduos. Podem ser esterilizados em água quente ou

máquina de lavar loiça para garantir a higiene.

Este conjunto é adequado para uma pequena pastelaria ou para produção em maior escala?

Este conjunto é versátil e adequado tanto para pequenas pastelarias que exigem precisão e variedade nas decorações, como para operações de maior escala que necessitam de ferramentas fiáveis para acabamentos detalhados em diversas produções.

Os bicos são compatíveis com qualquer saco de pasteleiro?

Sim, estes bicos são desenhados para serem compatíveis com a maioria dos sacos de pasteleiro standard, sejam descartáveis ou reutilizáveis, facilitando a sua integração em qualquer cozinha profissional.

Qual o material de fabrico dos bicos?

Embora o material exato não esteja especificado, a HENDI é conhecida por utilizar materiais duráveis e seguros para contacto alimentar, garantindo a longevidade e a conformidade com as normas de higiene.

Posso usar estes bicos para massas mais densas, como massa choux?

Sim, a robustez e o design das extremidades afiadas permitem a utilização com massas de diferentes densidades, incluindo massa choux, garantindo um fluxo controlado e uma aplicação precisa.