

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: 04/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Bicos de Confeiteiro Lisos – Conjunto 7 Diâmetros (Ø 5-17mm)

Informacoes do Produto

SKU:	HE551011	Modelo:	HE551011
Marca:	HENDI	EAN:	8711369551011

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE551011
EAN	8711369551011

Descricao Resumida

Conjunto versátil de bicos de confeiteiro lisos com 7 diâmetros (Ø 5-17mm), ideal para decorações precisas em pastelaria e restauração profissional.

Descricao Completa

Para garantir a máxima precisão em decorações e acabamentos de pastelaria, este conjunto de bicos de confeito lisos é uma ferramenta indispensável. Com 7 diâmetros distintos, permite aos profissionais uma versatilidade excepcional para qualquer tipo de cobertura ou detalhe, otimizando o serviço.

bicos cobertura — Bicos de pasteleiro — bicos para cobertura lisos — bicos de cobertura — Bicos de Confeiteiro Lisos — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Diâmetros Incluídos	ø 5, 7, 9, 11, 13, 15, 17 mm (7 tamanhos)
Peso Líquido	0,028 kg

Aplicações Profissionais

Para o Chef de pastelaria ou ajudante de cozinha, este conjunto é ideal em pastelarias de bairro, confeitarias e cafés com produção própria, permitindo decorações versáteis em bolos, cupcakes e outras sobremesas. É igualmente valioso para restaurantes de cozinha tradicional portuguesa e snack-bars que pretendam elevar a apresentação das suas sobremesas ou até mesmo no empratamento de purés em pratos salgados, garantindo um toque profissional em cada detalhe.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha deste conjunto de bicos de confeito lisos destaca-se pela sua versatilidade e economia. Com 7 diâmetros essenciais, evita a necessidade de adquirir bicos avulso, garantindo que o profissional tem sempre o tamanho certo para qualquer tarefa, desde um detalhe minucioso a uma cobertura uniforme. É uma solução prática e de baixo custo para otimizar a qualidade das suas criações.

Perguntas Frequentes

Como devo limpar e manter os bicos para prolongar a sua vida útil?

Após cada utilização, os bicos devem ser lavados imediatamente com água morna e detergente neutro, utilizando uma escova fina para remover resíduos. A secagem completa antes de guardar é crucial para evitar qualquer oxidação e garantir a higiene, alinhada com as boas práticas em cozinhas profissionais.

Este conjunto é adequado para que tipo de volume de produção ou negócio?

Este conjunto é extremamente versátil e adequado para negócios de qualquer dimensão, desde pequenas pastelarias e snack-bars a restaurantes de média dimensão. A diversidade de diâmetros permite adaptar-se tanto a produções pontuais como a um serviço contínuo de decoração de sobremesas ou empratamento.

Os bicos podem ser utilizados tanto para preparações doces como salgadas?

Sim, estes bicos lisos são perfeitamente adequados para ambas as aplicações. Podem ser usados para decorar sobremesas, bolos e cupcakes, bem como para aplicar purés, patés ou recheios em entradas e pratos salgados, oferecendo flexibilidade total na cozinha.

Qual a compatibilidade destes bicos com diferentes sacos de pasteleiro?

Estes bicos têm um design universal que os torna compatíveis com a maioria dos sacos de pasteleiro reutilizáveis ou descartáveis disponíveis no mercado. É recomendável testar com o seu saco preferido para garantir um encaixe seguro e uma utilização eficiente.

Qual o benefício de ter 7 diâmetros diferentes num único conjunto?

A principal vantagem é a versatilidade. Com 7 diâmetros diferentes, o profissional tem à disposição uma vasta gama de opções para criar desde os detalhes mais finos e delicados até coberturas mais amplas e uniformes, sem a necessidade de adquirir bicos individualmente, otimizando o investimento e o espaço de armazenamento.