

# 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: 05/07/2026

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 confeitiro 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 Confeitiro Lisos — Características Técnicas**

<b>Propriedade</b>	Valor
<b>Diâmetros Incluídos</b>	ø 5, 7, 9, 11, 13, 15, 17 mm (7 tamanhos)
<b>Peso Líquido</b>	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-bares 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 confeitiro 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-bares 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.