

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

Conjunto Bicos Serrilhados para Pastelaria ø 3-15mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE551110	Modelo:	HE551110
Marca:	HENDI	EAN:	8711369551110

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE551110
EAN	8711369551110

Descricao Resumida

Conjunto profissional de 7 bicos serrilhados para pastelaria, com diâmetros de 3mm a 15mm, ideal para decorações variadas em bolos e doces.

Descricao Completa

Este conjunto de bicos serrilhados oferece versatilidade essencial para qualquer profissional de pastelaria, permitindo criar decorações intrincadas e acabamentos perfeitos em bolos, doces e sobremesas. Com uma gama de sete diâmetros distintos, facilita a adaptação a diferentes texturas de creme e aos mais variados requisitos estéticos da ementa.

bicos cobertura — bicos para cobertura serrilhados — Bicos de pasteleiro — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Diâmetros	3, 5, 7, 9, 11, 13, 15 mm
Número de Peças	7
Tipo	Serrilhados
Peso Líquido	0,028 kg

Aplicações Profissionais

Para o Chef de pastelaria que necessita de precisão na decoração, estes bicos são ideais para a elaboração de sobremesas em restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, cafés com confeitaria própria ou pastelarias urbanas. A versatilidade do conjunto permite criar desde bordas delicadas em bolos de aniversário até rosetas mais robustas em doces para serviço de catering, otimizando a fase de acabamento na preparação diária.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha deste conjunto de bicos serrilhados garante ao profissional uma capacidade de decoração superior, adaptando-se a diversas consistências de cremes e coberturas. A variedade de diâmetros, de 3mm a 15mm, assegura que terá sempre o tamanho certo para cada detalhe, desde os traços mais finos até às coberturas mais amplas, elevando a apresentação visual dos seus produtos.

Perguntas Frequentes

Qual a melhor forma de limpar e manter estes bicos?

Recomenda-se lavar os bicos imediatamente após cada uso com água morna e sabão, utilizando uma escova fina para remover quaisquer resíduos de creme ou massa. Enxague bem e seque completamente para evitar a oxidação, garantindo a sua longevidade.

Este conjunto é adequado para pequenas produções ou para alta rotação?

Devido à sua versatilidade e facilidade de manuseamento, este conjunto é ideal tanto para pequenas produções de pastelaria que exigem variedade de decorações, como para estabelecimentos com alta rotação que necessitam de eficiência na apresentação de múltiplos itens de ementa.

Posso utilizar estes bicos com qualquer tipo de saco de pasteleiro?

Sim, estes bicos são concebidos para serem compatíveis com a maioria dos sacos de pasteleiro descartáveis ou reutilizáveis disponíveis no mercado. Recomenda-se cortar a ponta do saco no tamanho adequado para que o bico fique bem ajustado e não deslize durante o uso.

Qual a principal vantagem dos bicos serrilhados em comparação com os lisos?

Os bicos serrilhados permitem criar texturas e padrões decorativos distintivos, como conchas, estrelas e bordas onduladas, que não são possíveis com bicos lisos. Estes são ideais para adicionar um toque de elegância e complexidade visual às suas criações de pastelaria.

Como posso usar os diferentes diâmetros do conjunto para otimizar o meu trabalho?

Os diâmetros menores (3-7mm) são perfeitos para detalhes finos e escrita, enquanto os médios (9-11mm) são ideais para preenchimentos e bordas de tamanho padrão. Os diâmetros maiores (13-15mm) são excelentes para coberturas rápidas e criação de elementos decorativos mais volumosos, acelerando a produção e garantindo um acabamento profissional para qualquer tipo de sobremesa.