

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: 22/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Bicos para Cobertura Lisos - Conjunto 5 tamanhos Ø2-10mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE551691	Modelo:	HE551691
Marca:	HENDI	EAN:	8711369551691

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE551691

Descrição Resumida

Conjunto de 5 bicos de pasteleiro lisos Hendi, com diâmetros de $\varnothing 2$, $\varnothing 4$, $\varnothing 6$, $\varnothing 8$ e $\varnothing 10$ mm, ideal para decorações precisas e preenchimentos em pastelaria profissional. Essencial para Chefs que procuram versatilidade e acabamentos impecáveis.

Descrição Completa

Para uma finalização impecável em qualquer sobremesa ou prato, este conjunto de boquilhas lisas oferece a versatilidade essencial para uma mise en place de pastelaria precisa. Com cinco diâmetros distintos, permite ao profissional um controlo absoluto na decoração e preenchimento.

bicos para cobertura lisos — Características Técnicas

Diâmetros	$\varnothing 2$, $\varnothing 4$, $\varnothing 6$, $\varnothing 8$, $\varnothing 10$ mm
Número de Peças	5
Peso Líquido	0,04 kg

Aplicações Profissionais

Para o Chef pasteleiro que exige precisão na decoração de bolos, doces e sobremesas finas, garantindo um acabamento profissional. Ideal para restaurantes com serviço de sobremesas à carte ou buffets de hotel, onde a apresentação é crucial para a experiência do cliente. Também essencial em pastelarias e padarias que procuram otimizar a sua produção de produtos decorados.

Versatilidade na Decoração — Principais Vantagens

A principal vantagem deste conjunto reside na sua capacidade de adaptação a diversas necessidades de decoração e preenchimento. Os cinco diâmetros lisos permitem criar linhas finas, pontos delicados ou preencher áreas maiores com cremes e coberturas, assegurando sempre um resultado uniforme e esteticamente apelativo. A sua construção simples facilita a limpeza e a conformidade com as normas de higiene.

Como devo limpar e manter estes bicos de pasteleiro?

Devem ser lavados imediatamente após cada utilização com água morna e detergente neutro para evitar que os resíduos sequem. Podem ser lavados à mão ou na máquina de lavar loiça, garantindo que estão completamente secos antes de guardar para prolongar a sua vida útil.

Este conjunto é adequado para uma pequena pastelaria ou para uso doméstico intensivo?

Sim, este conjunto é perfeitamente adequado tanto para uma pequena pastelaria que necessite de versatilidade nas suas decorações diárias, como para entusiastas da pastelaria em casa que procuram resultados profissionais. Os diferentes diâmetros cobrem uma vasta gama de necessidades.

Qual o material de fabrico destes bicos?

Embora o material específico não seja detalhado, estes bicos são tipicamente fabricados em aço inoxidável ou plástico alimentar de alta qualidade, garantindo durabilidade e segurança alimentar. São projetados para resistir ao uso contínuo em ambientes profissionais.

São compatíveis com qualquer tipo de saco de pasteleiro?

Sim, estes bicos de cobertura são de tamanho padrão e compatíveis com a maioria dos sacos de pasteleiro reutilizáveis ou descartáveis disponíveis no mercado. Recomenda-se usar um adaptador de bicos para facilitar a troca durante o trabalho.

Para que tipo de coberturas e massas são mais indicados os bicos lisos?

Os bicos lisos são ideais para criar linhas limpas, pontos, letras, preenchimentos e para aplicar coberturas mais densas como ganaches, cremes de manteiga, purés ou massas choux. A sua forma permite um fluxo contínuo e uniforme.