

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

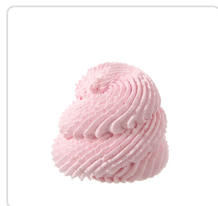


Bicos de Pasteleiro: Conjunto de 5 Peças para Decoração Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	HE551202	Modelo:	HE551202
Marca:	HENDI	EAN:	8711369551202

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE551202
EAN	8711369551202

Descricao Resumida

Conjunto profissional de 5 bicos de pasteleiro para decorações precisas em pastelaria e confeitaria. Leve e versátil, com 0,048kg.

Descricao Completa

A precisão na finalização de sobremesas e produtos de pastelaria é crucial para qualquer profissional. Este conjunto de 5 bicos de pasteleiro foi concebido para elevar a qualidade estética em qualquer cozinha, permitindo decorações detalhadas e consistentes, mesmo durante o rush do serviço. As extremidades afiadas garantem um controlo superior no traço, fundamental para acabamentos impecáveis.

conjunto bicos pasteleiro — bicos de pasteleiro — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Peso Líquido	0,048 kg

Aplicações Profissionais

Para o Chef de Pastelaria que procura versatilidade e acabamentos de excelência, este conjunto é essencial na criação de bolos, tartes e sobremesas individuais em pastelarias tradicionais e modernas, bem como em padarias com secção de confeção. É igualmente ideal para restaurantes com uma oferta de sobremesas mais elaborada, onde a apresentação é um fator chave na experiência do cliente, ou para empresas de catering que necessitam de acabamentos uniformes em produções de grande volume e diversidade de ementas.

Porquê Escolher Este Equipamento

A oferta de 5 designs distintos neste conjunto de bicos de pasteleiro permite ao profissional executar uma vasta gama de decorações, desde estrelas sólidas a delicadas gotas em flor e padrões em V, com uma precisão que otimiza o tempo de *mise en place*. A sua conceção garante que cada detalhe na confeção se destaca pela sua perfeição, contribuindo para uma apresentação de alta qualidade consistente em todos os seus produtos de pastelaria.

Perguntas Frequentes

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

Os bicos devem ser lavados imediatamente após cada utilização com água morna e detergente neutro, utilizando uma pequena escova para remover resíduos, se necessário. Podem ser desinfetados e devem ser secos completamente antes de guardar para evitar qualquer forma de oxidação ou acumulação de resíduos.

Para que tipo de decorações são estes bicos mais adequados??

O conjunto oferece bicos para uma variedade de técnicas, incluindo bordas decorativas, flores, estrelas e padrões com linhas definidas e extra precisas. São perfeitos para cobrir bolos, preencher sobremesas, criar letras ou adicionar toques finais criativos e apelativos a qualquer produto de confeitaria.

São estes bicos de pasteleiro compatíveis com mangas de pasteleiro de diferentes tamanhos??

Sim, estes bicos são concebidos para serem compatíveis com a maioria das mangas de pasteleiro standard profissionais, tanto descartáveis como reutilizáveis. Para maior estabilidade e um ajuste perfeito, recomenda-se a utilização de um adaptador de bico adequado ao tamanho dos mesmos.

Qual a durabilidade esperada para este conjunto em uso intensivo diário??

Fabricados para uso profissional, estes bicos são resistentes e mantêm a sua forma e precisão ao longo do tempo. Com a limpeza e armazenamento adequados, pode-se esperar uma longa vida útil mesmo sob utilização frequente em cozinhas e pastelarias de alta produção, garantindo um investimento duradouro.

Este conjunto é adequado para quem está a iniciar um pequeno negócio de pastelaria ou um food truck??

Absolutamente. Este conjunto oferece uma seleção essencial de 5 bicos que permite uma vasta gama de decorações básicas e avançadas, sendo um investimento acessível e versátil para quem inicia um negócio de pastelaria ou para estabelecimentos móveis com volume moderado de produção que valorizam a apresentação.