

# 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



## Bico de Pasteleiro para Pétales 11 mm em Aço Inoxidável

### Informacoes do Produto

|               |          |                |               |
|---------------|----------|----------------|---------------|
| <b>SKU:</b>   | IB250611 | <b>Modelo:</b> | 250611        |
| <b>Marca:</b> | IBILI    | <b>EAN:</b>    | 8411922091298 |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|               |        |
|---------------|--------|
| <b>Marca</b>  | IBILI  |
| <b>Modelo</b> | 250611 |

## Descrição Resumida

Bico de pasteleiro em aço inoxidável 18/10 com abertura de 11 mm, ideal para criar decorações de pétalas precisas em bolos e sobremesas profissionais.

## Descrição Completa

O bico de pasteleiro para pétalas de 11 mm é fabricado em aço inoxidável 18/10, garantindo durabilidade e higiene para uso intensivo em cozinhas profissionais. Permite a criação de decorações florais detalhadas em sobremesas, com precisão e consistência.

### Características Técnicas

|                      |                                 |
|----------------------|---------------------------------|
| Material             | Aço Inoxidável 18/10            |
| Diâmetro da Abertura | 11 mm                           |
| Tipo                 | Bico de pasteleiro para pétalas |

### Aplicações Profissionais

Este bico de pasteleiro é ideal para pastelarias, padarias com secção de doçaria, e restaurantes de cozinha tradicional e moderna que valorizam a apresentação das sobremesas. É essencial em hotéis e empresas de catering para a confeção de bolos de aniversário, casamentos e eventos especiais. Pode ser utilizado em cantinas e refeitórios para adicionar um toque decorativo a sobremesas e doces.

### Bico de Pasteleiro — Principais Vantagens

- Durabilidade Superior:** Construído em aço inoxidável 18/10, resiste à corrosão e ao uso contínuo em ambientes exigentes de cozinha profissional.
- Higiene Garantida:** Material não poroso e fácil de limpar, cumprindo as normas de segurança alimentar e facilitando a manutenção diária.
- Precisão na Decoração:** O design específico para pétalas de 11 mm permite criar detalhes finos e consistentes, elevando a qualidade visual das suas criações de pastelaria.

- **Versatilidade:** Compatível com a maioria dos sacos de pasteleiro, adaptando-se a diversas técnicas e receitas, desde glacês a cremes.
- **Investimento Duradouro:** Um utensílio robusto que mantém o desempenho ao longo do tempo, reduzindo a necessidade de substituição frequente.

#### **Como garantir a limpeza e higiene deste bico de pasteleiro?**

Deve ser lavado imediatamente após cada utilização com água quente e detergente neutro. Pode ser esterilizado ou lavado na máquina de lavar louça para garantir a máxima higiene em ambientes profissionais.

#### **Este bico é compatível com que tipo de sacos de pasteleiro?**

É compatível com a maioria dos sacos de pasteleiro reutilizáveis e descartáveis de tamanho padrão, garantindo flexibilidade na sua utilização em diversas preparações.

#### **Qual a durabilidade esperada de um bico em aço inoxidável 18/10?**

O aço inoxidável 18/10 confere uma excelente resistência à corrosão e ao desgaste, assegurando uma vida útil prolongada mesmo com uso intensivo e lavagens frequentes em ambientes profissionais.

#### **Para que tipo de decorações é mais adequado este bico de 11 mm?**

Este bico é ideal para criar pétalas de flores, folhagens e outros detalhes finos que exigem precisão, sendo perfeito para bolos, cupcakes e sobremesas elaboradas que requerem um acabamento delicado.

#### **É possível adquirir este bico em maiores quantidades para equipar uma cozinha profissional?**

Sim, a Hotelequip permite a aquisição de bicos de pasteleiro em quantidades adaptadas às necessidades de cozinhas profissionais, com condições especiais para grandes volumes. Contacte-nos para mais informações.