

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: 03/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Bico de Pasteleiro Cesto 16 MM em Aço Inoxidável

Informacoes do Produto

SKU:	IB250416	Modelo:	250416
Marca:	IBILI	EAN:	8411922091229

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	IBILI
Modelo	250416

Descrição Resumida

Crie decorações de cesto perfeitas com este bico de pasteleiro em aço inoxidável 18/10 de 16 mm. Essencial para pastelaria profissional.

Descrição Completa

Assegurar a precisão e a higiene na confecção de pastelaria é crucial para qualquer profissional. Este bico de pasteleiro cesto de 16 mm, fabricado em aço inoxidável 18/10, permite criar decorações complexas com a máxima consistência, ideal para o ritmo exigente das cozinhas profissionais.

bico de pasteleiro cesto — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável 18/10
Diâmetro da Boquilha	16 MM
Quantidade Mínima Encomendada	6 unidades

Aplicações Profissionais

Para o Chef de pastelaria que procura excelência e consistência nas suas criações, este bico é fundamental para elaborar decorações de cesto e trança em bolos, tartes e semifrios. É também ideal para pastelarias com produção diária ou serviços de catering que necessitam de agilidade e resultados impecáveis na montagem de sobremesas e para proprietários de cafés com uma secção de pastelaria caseira.

Porquê Escolher Este Equipamento

A durabilidade e resistência à corrosão do aço inoxidável 18/10 garantem uma vida útil prolongada e conformidade com as rigorosas normas de higiene alimentar. A sua conceção específica para padrões de cesto de 16 mm assegura um controlo superior na aplicação, resultando em decorações uniformes e apelativas que elevam a apresentação de qualquer sobremesa profissional.

Perguntas Frequentes

Qual o material deste bico de pasteleiro?

Este bico de pasteleiro é fabricado em aço inoxidável 18/10, um material robusto e higiénico, ideal para contacto com alimentos em ambientes profissionais.

Este bico é adequado para que tipo de decorações?

Foi concebido especificamente para criar decorações com efeito de cesto ou trança, perfeito para bolos, cupcakes e outras sobremesas que exigem um acabamento detalhado.

Como deve ser feita a limpeza e manutenção do bico?

Para garantir a máxima higiene e durabilidade, o bico deve ser lavado imediatamente após cada utilização com água morna e detergente neutro. É apto para máquina de lavar louça profissional.

Qual o diâmetro da saída deste bico?

Este modelo possui um diâmetro de saída de 16 mm, permitindo criar padrões de cesto com uma espessura e dimensão adequadas para pastelaria de média a grande dimensão.

É necessário adquirir algum acessório adicional para usar este bico?

Para utilizar este bico, necessitará de um saco de pasteleiro compatível e, opcionalmente, de um adaptador se preferir trocar os bicos com frequência durante a confeção.