

# 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: 08/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Pincel de Pastelaria Profissional 93 mm, Aço Inoxidável e Polipropileno

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	AR617100	<b>Modelo:</b>	617100
<b>Marca:</b>	Arcos	<b>EAN:</b>	8421002617102

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Arcos
<b>Modelo</b>	617100
<b>EAN</b>	8421002617102

### Descricao Resumida

Pincel de pastelaria profissional com 93 mm de comprimento total, ideal para trabalhos de precisão. Apresenta virola em aço inoxidável e cabo ergonómico em polipropileno

para durabilidade e higiene.

## Descricao Completa

Pincel de pasteleiro com 93 mm de lâmina em aço inoxidável, ideal para aplicação precisa de glacês e decoração em pastelarias e cozinhas profissionais. O cabo ergonómico em polipropileno negro garante conforto e segurança durante o uso intensivo.

### pincel pasteleiro profissional — Características Técnicas

<b>Lâmina</b>	Aço Inoxidável
<b>Largura da Lâmina</b>	93 mm
<b>Cabo</b>	Polipropileno Negro Ergonómico
<b>Coleção</b>	Gadgets Profesionales
<b>Quantidade Mínima de Pedido</b>	6 unidades

### Aplicações Profissionais

Essencial para pastelarias, padarias e cozinhas de hotelaria que exigem precisão na confeção de sobremesas e pratos. Ideal para pasteleiros e chefs que necessitam de aplicar glacês, molhos ou ovos de forma uniforme e controlada, assegurando um acabamento profissional e a conformidade com normas de higiene.

### Pincel de Pasteleiro — Principais Vantagens

A lâmina em aço inoxidável de 93 mm oferece durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de limpeza, cumprindo rigorosos padrões de higiene alimentar. O cabo ergonómico em polipropileno negro proporciona uma pega firme e confortável, minimizando a fadiga durante longos períodos de utilização em ambientes de produção intensiva.

### Perguntas Frequentes

**Qual a principal aplicação deste pincel de pasteleiro?**

Este pincel é ideal para aplicar glacês, ovos, molhos e outras coberturas em pastelaria e cozinha profissional, garantindo uma distribuição uniforme.

#### **Que material compõe a lâmina deste utensílio?**

A lâmina é fabricada em aço inoxidável de alta qualidade, assegurando durabilidade e facilidade de higienização.

#### **O cabo do pincel é adequado para uso profissional contínuo?**

Sim, o cabo em polipropileno negro possui um design ergonómico que permite uma pega segura e confortável, reduzindo a fadiga durante o uso prolongado.

#### **Qual a largura exata da lâmina deste pincel?**

A lâmina deste utensílio de pastelaria mede 93 mm de largura, proporcionando uma cobertura eficaz para diversas aplicações.

#### **É possível comprar unidades individuais deste pincel?**

Este produto tem uma quantidade mínima de pedido de 6 unidades, sendo ideal para equipar cozinhas profissionais ou renovar o stock de estabelecimentos de restauração e pastelaria.