

# 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



Hotelequip.pt

## Conjunto Profissional de 26 Bicos para Decoração de Bolos

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	LA68991	<b>Modelo:</b>	LA68991
<b>Marca:</b>	LACOR	<b>EAN:</b>	8414271689918

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	LACOR
<b>Modelo</b>	LA68991
<b>EAN</b>	8414271689918

### Descricao Resumida

Conjunto essencial de 26 bicos para decoração de bolos e doces. Ideal para resultados profissionais, fácil de usar e limpar. Dimensões compactas.

## Descrição Completa

Aumentar a criatividade e a eficiência na finalização de sobremesas é crucial para qualquer pastelaria ou cozinha profissional. Este conjunto de 26 pontas de decoração de bolos oferece a versatilidade necessária para executar desde os pormenores mais delicados até coberturas complexas, assegurando um acabamento profissional em cada criação.

### Bicos para Decoração de Bolos — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Número de Peças	26
Dimensões (CxLxA)	180 x 130 x 40 mm
Peso	200 g

### Aplicações Profissionais

Ideal para o Chef pasteleiro de uma pastelaria tradicional ou de um café com ementa de sobremesas que procura expandir o seu repertório de decorações, desde rosetas a folhas. Perfeito também para o proprietário de um snack-bar ou food truck que deseja oferecer doces com um toque mais sofisticado e personalizado, ou para equipas de catering em eventos de pequena e média dimensão que necessitam de versatilidade na apresentação de sobremesas e aperitivos.

### Porquê Escolher Este Equipamento

Este vasto sortido de bicos de pasteleiro destaca-se pela sua abrangência, permitindo a transição fluida entre diferentes estilos de decoração sem interrupções no fluxo de trabalho. A qualidade de construção assegura uma utilização repetida e uma limpeza eficiente, crucial para manter os padrões de higiene e otimizar o tempo de *mise en place* em qualquer cozinha de produção intensiva.

### Perguntas Frequentes

### **Que tipo de mangas de pasteleiro são compatíveis com este conjunto de bicos?**

Este conjunto de bicos é universal e concebido para ser utilizado com a maioria das mangas de pasteleiro, tanto descartáveis quanto reutilizáveis, de tamanho padrão no mercado profissional. Recomenda-se escolher mangas resistentes para garantir a durabilidade durante a aplicação de massas densas.

### **Qual a manutenção e limpeza recomendada para os bicos de decoração?**

Para prolongar a vida útil dos bicos, é aconselhável lavá-los imediatamente após o uso com água morna e detergente neutro. Podem ser lavados à mão ou em máquina de lava-loiça profissional. Certifique-se de que estão completamente secos antes de guardar para evitar corrosão.

### **Posso utilizar estes bicos para além de decoração de bolos?**

Sim, a versatilidade deste conjunto permite uma vasta gama de aplicações. São ideais para rechear eclairs, decorar cupcakes, criar merengues, e até para aplicar purés ou patés de forma criativa em entradas e pratos salgados em restaurantes.

### **Os bicos são fabricados em material resistente para uso profissional contínuo?**

Embora o material específico não esteja detalhado nos dados fornecidos, conjuntos profissionais de bicos são geralmente feitos de aço inoxidável ou outros metais duráveis, concebidos para suportar o uso frequente e as exigências de uma cozinha profissional, garantindo consistência na produção.

### **Este conjunto é adequado para iniciantes ou chefs experientes em pastelaria?**

Com 26 peças, este conjunto é perfeito tanto para iniciantes que desejam explorar diversas técnicas de decoração, como para chefs experientes que necessitam de uma vasta seleção de bicos para os seus trabalhos diários e criações mais elaboradas.