

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

Bicos de Enchimento para Pastelaria, Aço Inoxidável 4-8 mm

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|---------|----------------|---------------|
| SKU: | LA68992 | Modelo: | LA68992 |
| Marca: | LACOR | EAN: | 8414271689925 |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|---------------|
| Marca | LACOR |
| Modelo | LA68992 |
| EAN | 8414271689925 |

Descricao Resumida

Conjunto de dois bicos de enchimento em aço inoxidável 18/10, com dimensões de 4-8 mm. Essenciais para rechear e decorar com precisão em pastelaria profissional.

Descricao Completa

Este conjunto de dois bicos de enchimento em aço inoxidável 18/10 é essencial para profissionais de pastelaria, permitindo a aplicação precisa de recheios e decorações em diversos produtos.

Características Técnicas

| Propriedade | Valor |
|-----------------------|----------------------|
| Dimensões aproximadas | 4-8 mm |
| Peso | 26 g |
| Material | Aço inoxidável 18/10 |

Aplicações Profissionais

Ideal para pastelarias, padarias com secção de doçaria, hotéis com produção própria de sobremesas, e empresas de catering que necessitam de precisão na decoração e recheio de bolos, éclairs, sonhos e outros doces.

Bicos de Enchimento — Principais Vantagens

- Fabricados em aço inoxidável 18/10 para máxima durabilidade e higiene.
- Excelente resistência à corrosão, ácidos alimentares e sais, garantindo uma longa vida útil.
- Design otimizado para uma aplicação precisa e controlada de recheios e coberturas.
- Fáceis de limpar e esterilizar, cumprindo as normas de higiene alimentar.
- Adaptáveis a diversas mangas de pasteleiro, oferecendo versatilidade na utilização.

Qual o material dos bicos de enchimento?

Os bicos são fabricados em aço inoxidável 18/10, garantindo durabilidade e higiene.

Quais as dimensões dos bicos?

As dimensões aproximadas dos bicos variam entre 4 e 8 mm, ideais para diferentes tipos de recheios e decorações.

Estes bicos são compatíveis com qualquer manga de pasteleiro?

Sim, estes bicos são projetados para serem adaptáveis à maioria das mangas de pasteleiro profissionais disponíveis no mercado.

São resistentes à corrosão?

Sim, o aço inoxidável 18/10 oferece excelente resistência à corrosão, bem como a ácidos alimentares e sais, prolongando a vida útil do produto.

Para que tipo de aplicações são mais indicados?

São ideais para rechear e decorar com precisão uma vasta gama de produtos de pastelaria, como bolos, éclairs, profiteroles, e outros doces que exijam acabamentos detalhados.