

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: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Saco de Pasteleiro Antiderrapante 515x280mm, Azul, 100 unidades

Informacoes do Produto

SKU:	HE557303	Modelo:	HE557303
Marca:	HENDI	EAN:	8711369557303

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE557303
EAN	8711369557303
Cor	Azul

Descricao Resumida

Saco de pasteleiro descartável azul, 515x280mm, com superfície antiderrapante. Ideal para preparações quentes e frias, cumpre normas HACCP. Embalagem com 100 unidades.

Descricao Completa

Este saco de pasteleiro descartável, com dimensões de 515x280mm, é fabricado com material de 80 microns e possui uma superfície antiderrapante. É adequado para preparações quentes e frias, cumprindo as rigorosas normas de higiene HACCP.

sacos pasteleiro antiderrapantes — saco de pasteleiro descartável — Características Técnicas

Cor	Azul
Dimensões (CxL)	515x280mm
Peso Líquido	1,26 kg
Quantidade por Rolo	100 unidades
Espessura do Material	80 microns
Uso	Preparações a quente e a frio
Conformidade	Normas HACCP
Característica	Antiderrapante

Aplicações Profissionais

Este saco de pasteleiro é uma ferramenta essencial para profissionais que exigem precisão e higiene nas suas preparações. É ideal para pastelarias, padarias, restaurantes de cozinha tradicional e moderna, hotéis, e serviços de catering. Perfeito para decorar bolos, rechear éclairs, aplicar molhos em pratos gourmet, ou para a confeção de churros e outros fritos em snack-bares e roulotes. A sua versatilidade permite o uso em cantinas escolares e empresariais para a distribuição controlada de purés ou cremes.

Saco de Pasteleiro — Principais Vantagens

- **Higiene Superior:** Produto descartável que elimina a necessidade de lavagem e garante a máxima higiene, cumprindo as normas HACCP.
- **Versatilidade Térmica:** Adequado para trabalhar com preparações quentes e frias, desde cremes e molhos a purés e massas.
- **Controlo Otimizado:** A superfície antiderrapante proporciona uma aderência segura, permitindo maior controlo e precisão na aplicação.
- **Resistência e Durabilidade:** Com 80 microns de espessura, oferece robustez para evitar ruturas durante o uso intensivo.
- **Praticidade Profissional:** Fornecido em rolo de 100 unidades, assegura um stock contínuo e fácil acesso para as operações diárias.

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem de usar sacos de pasteleiro descartáveis?

A principal vantagem é a garantia de higiene máxima, pois cada saco é utilizado uma única vez e depois descartado, eliminando riscos de contaminação cruzada e a necessidade de limpeza, o que otimiza o tempo na cozinha profissional.

Estes sacos podem ser utilizados para preparações quentes?

Sim, estes sacos de pasteleiro são especificamente concebidos para serem utilizados tanto com preparações quentes como frias, oferecendo versatilidade para diversas aplicações em pastelaria e cozinha.

O que significa a espessura de 80 microns?

A espessura de 80 microns indica que o material do saco é robusto e resistente. Isto minimiza o risco de ruturas ou furos durante a manipulação de massas mais densas ou ingredientes com

texturas irregulares, garantindo maior durabilidade.

A superfície antiderrapante oferece que benefício?

A superfície antiderrapante melhora significativamente a aderência do saco à mão do utilizador, mesmo em ambientes húmidos ou com luvas. Isto proporciona maior controlo e precisão ao decorar ou rechear, reduzindo a fadiga e aumentando a segurança.

Quantos sacos vêm em cada embalagem?

Cada caixa contém um rolo com 100 unidades de sacos de pasteleiro, o que garante um fornecimento adequado para as necessidades diárias de estabelecimentos profissionais, minimizando a frequência de reabastecimento.