

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 Descartável Transparente 530x285mm (100 Unidades)

Informacoes do Produto

SKU:	HE557105	Modelo:	557105
Marca:	HENDI	EAN:	8711369557105

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	557105
EAN	8711369557105
Cor	Transparente
Material	Plástico

Descricao Resumida

Sacos de pasteleiro descartáveis transparentes 530x285mm (100 unidades). Em LDPE sem BPA, 80 microns, ideais para ingredientes mornos e frios. Garantia HACCP para higiene.

Descricao Completa

Essencial para a mise en place e decoração em pastelarias e cozinhas profissionais, este acessório de confeção garante a máxima higiene e eficiência. Fabricado em LDPE robusto e transparente, este conjunto de sacos de pasteleiro descartáveis otimiza a preparação de doçaria, mantendo a conformidade com as rigorosas normas HACCP.

saco pasteleiro descartável — saco de pasteleiro descartável — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Dimensões (LxA)	530 x 285 mm
Material	LDPE (Polietileno de baixa densidade)
Livre de BPA	Sim
Espessura	80 microns
Uso	Ingredientes mornos e frios

Conformidade	Normas HACCP
Unidades por rolo	100
Peso líquido	1,2 kg
Peso bruto	1,36 kg

Aplicações Profissionais

Para o Chef Pasteleiro que procura agilidade na confeção diária de bolos, doces e decorações finas, estes sacos oferecem a precisão necessária sem comprometer a rapidez no serviço. São igualmente ideais para padarias, hotéis com serviço de buffet e empresas de catering que necessitam de soluções higiénicas e eficientes para a montagem de pratos e sobremesas, garantindo a rotação de stock sem perdas.

Porquê Escolher Este Equipamento

A conformidade com as normas HACCP sublinha a dedicação à segurança alimentar, crucial em qualquer ambiente profissional. Produzidos em LDPE de alta qualidade e com 80 microns de espessura, estes sacos descartáveis resistem ao uso intensivo, evitando ruturas inesperadas durante a confeção. A sua transparência permite um controlo visual constante do conteúdo, otimizando o processo de decoração e recheio para ingredientes frios e mornos.

Perguntas Frequentes

Qual a vantagem de usar sacos de pasteleiro descartáveis em vez de reutilizáveis??

Os sacos descartáveis garantem a máxima higiene em cozinhas profissionais, eliminando o risco de contaminação cruzada e a necessidade de lavagem intensiva, otimizando o tempo de preparação e limpeza em ambientes de alta produção.

Este saco é adequado para qualquer tipo de ingrediente de pastelaria??

Sim, estes sacos são concebidos para serem versáteis, adequados para trabalhar com ingredientes mornos e frios, como cremes, ganaches, purés ou massas leves, sem comprometer a integridade do material ou do alimento.

Como assegurar a conformidade com as normas HACCP ao utilizar estes sacos??

Estes sacos são fabricados em LDPE sem BPA e estão em conformidade com as normas HACCP. Para manter a conformidade, utilize um saco novo para cada preparação e descarte-o imediatamente após o uso, evitando a reutilização.

Qual a durabilidade destes sacos durante o manuseamento intensivo??

Com uma espessura de 80 microns, estes sacos de pasteleiro são concebidos para alta resistência, minimizando o risco de ruturas e vazamentos, mesmo sob pressão de manuseamento contínuo em cozinhas de ritmo acelerado.

Quantos sacos devo prever para a minha produção semanal??

Cada rolo contém 100 unidades, ideal para gestão de stock em cozinhas profissionais. A quantidade necessária por semana dependerá do volume e variedade de preparações de doçaria. Recomenda-se uma estimativa com base no consumo diário para garantir que tem sempre stock suficiente.