

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



Hotelequip.pt

Saco de Pasteleiro Profissional Nylon 350mm (100 unidades)

Informacoes do Produto

SKU:	HE550205	Modelo:	HE550205
Marca:	HENDI	EAN:	8711369550205

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE550205

EAN	8711369550205
Material	Plástico

Descricao Resumida

Conjunto de 100 mangas de confeitar Hendi em nylon sem costuras, com 350mm de comprimento, ideais para uso profissional. Resistentes e laváveis em água a ferver, garantem higiene e durabilidade na pastelaria.

Descricao Completa

A precisão e higiene na decoração de pastelaria são asseguradas por este conjunto de cem mangas de confeitar, cada uma com 350 milímetros de comprimento, ideal para o ritmo exigente da produção intensiva. Fabricados em nylon robusto e sem costuras, estes utensílios garantem uma aplicação consistente e uma limpeza eficaz, essenciais para manter as normas HACCP. Fornecida desmontada — montagem fácil por aparafusamento.

saco pasteleiro profissional — Aplicações Profissionais

Para o Chef pasteleiro que busca eficiência e durabilidade na criação de sobremesas e decorações complexas, este pack é indispensável. O gestor de catering ou de hotelaria encontrará nestes sacos uma solução económica e higiénica para a produção em larga escala, desde a confeção de bolos a recheios delicados. Ideal também para pastelarias, restaurantes com secção de sobremesas e churrasqueiras que apostam na apresentação cuidada.

Higiene e Durabilidade — Principais Vantagens

A construção em nylon sem costuras não só facilita a limpeza profunda, prevenindo a acumulação de resíduos e bactérias, como também confere uma resistência superior ao uso contínuo. A capacidade de serem lavados em água a ferver assegura uma esterilização completa, prolongando a vida útil do produto e garantindo a segurança alimentar em qualquer cozinha profissional.

Características Técnicas

Propriedade	Valor
Dimensões (Comprimento)	350mm

Peso Líquido (Pack 100 unidades)	0,02kg
Material	Nylon sem costuras
Quantidade	100 unidades

Como se garante a higiene e durabilidade destes sacos de pasteleiro?

A sua construção em nylon sem costuras impede a acumulação de resíduos, e a capacidade de serem lavados em água a ferver permite uma esterilização eficaz, assegurando a máxima higiene e prolongando a sua vida útil.

Este conjunto de 100 sacos é adequado para que volume de produção?

O pack de 100 unidades é ideal para estabelecimentos com produção intensiva, como pastelarias de grande volume, hotéis e serviços de catering, garantindo sempre um saco limpo e pronto a usar para diferentes preparações.

Qual a vantagem do nylon sem costuras para um saco de pasteleiro?

A ausência de costuras elimina pontos fracos onde o material poderia rasgar ou onde os alimentos poderiam ficar presos, facilitando a limpeza e garantindo uma maior durabilidade e resistência à pressão durante a utilização.

Estes sacos podem ser reutilizados ou são descartáveis?

Graças ao seu material resistente e à capacidade de serem limpos em água a ferver, estes sacos de pasteleiro são projetados para serem reutilizados múltiplas vezes, representando uma opção sustentável e económica para o seu negócio.

Para que tipo de preparações culinárias são mais indicados?

São perfeitos para uma vasta gama de aplicações, desde a decoração de bolos e cupcakes com cremes e glacês, ao recheio de éclairs, churros ou donuts, e até para a aplicação precisa de purés ou molhos em pratos salgados.

Quais as vantagens do nylon face a outros materiais em sacos de pasteleiro?

O nylon oferece elevada durabilidade e flexibilidade, permitindo um controlo preciso na aplicação de cremes e massas, além de ser fácil de limpar e resistente a temperaturas elevadas para esterilização.

Qual o comprimento ideal de um saco de pasteleiro como este de 350mm?

O comprimento de 350mm é versátil, ideal para uma ampla gama de trabalhos de pastelaria, desde decorações finas a preenchimento de moldes maiores, adequado para o ritmo de serviço contínuo.

Este saco de pasteleiro é adequado para preparações quentes, como purés ou molhos?

Sim, a sua construção em nylon permite a utilização com preparações quentes, pois o material é resistente a altas temperaturas, facilitando a confeção de diversas ementas.

A embalagem de 100 unidades é prática para operações de pastelaria de alto volume?

Com 100 unidades, este pack garante que o seu negócio tem sempre sacos disponíveis para a mise en place diária e para o serviço de pico, otimizando a rotação de stock e a eficiência operacional.