

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 Profissional Nylon 500mm - 100 Unidades

Informacoes do Produto

SKU:	HE550502	Modelo:	HE550502
Marca:	HENDI	EAN:	8711369550502

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE550502

EAN	8711369550502
Material	Plástico

Descricao Resumida

Sacos de pasteleiro profissionais em nylon sem costuras, 500mm, pack de 100. Ideal para produções intensivas, garante higiene e durabilidade.

Descricao Completa

Concebido para a exigência da pastelaria e cozinha profissional, o saco de pasteleiro em nylon de 500mm oferece uma solução higiênica e resistente para o dia a dia. A sua construção sem costuras facilita a limpeza e minimiza o risco de contaminação, assegurando uma aplicação precisa e consistente em todas as confeções, desde cremes a massas mais densas.

saco de pasteleiro profissional — Características Técnicas

Comprimento	500 mm
Material	Nylon sem costuras
Quantidade por embalagem	100 unidades
Método de Limpeza	Adequado para limpeza em água a ferver
Peso (total)	0,03 kg

Aplicações Profissionais

Ideal para pastelarias e padarias com produção intensiva de doçaria, este pack de sacos de pasteleiro é essencial para o Chef de Pastelaria que exige precisão e higiene no acabamento de bolos, doces e sobremesas. É igualmente útil em restaurantes de cozinha tradicional e moderna para a confeção de guarnições delicadas e mise en place de purés, garantindo eficiência no serviço de mesas.

Porquê Escolher Este Equipamento

Este saco de pasteleiro destaca-se pela durabilidade do nylon sem costuras, que não só aumenta a vida útil do produto como simplifica a lavagem, crucial para o cumprimento das rigorosas normas HACCP. A sua capacidade de ser limpo em água a ferver assegura uma desinfeção profunda, diferenciando-o de alternativas de menor qualidade e garantindo a segurança alimentar em qualquer contexto de produção intensiva.

Perguntas Frequentes

Qual a durabilidade esperada deste saco de pasteleiro em uso intensivo??

Fabricado em nylon resistente e sem costuras, este saco foi concebido para suportar o uso diário em ambientes profissionais. A sua longevidade é superior à de sacos descartáveis, permitindo inúmeras utilizações quando devidamente limpo e conservado.

Como devo limpar e higienizar estes sacos para garantir a segurança alimentar??

Estes sacos podem ser lavados em água a ferver, o que garante uma higienização profunda e o cumprimento das normas de segurança alimentar. Recomenda-se a lavagem imediata após cada uso para remover todos os resíduos de alimentos e prevenir a proliferação bacteriana.

Este saco de pasteleiro é adequado para massas mais densas ou recheios quentes??

Sim, a robustez do nylon sem costuras confere ao saco uma elevada resistência, tornando-o apto para lidar tanto com massas de maior consistência como com recheios quentes, sem comprometer a sua integridade ou desempenho.

É possível reutilizar os sacos, ou são de uso único??

Estes sacos de pasteleiro são totalmente reutilizáveis, constituindo uma opção mais económica e sustentável a longo prazo em comparação com os modelos descartáveis. A sua resistência a altas temperaturas na lavagem suporta múltiplas utilizações profissionais.

Qual a vantagem de adquirir um pack de 100 unidades para o meu negócio??

Comprar em pack de 100 unidades garante que o seu negócio terá sempre stock disponível para as operações diárias, minimizando interrupções na produção e otimizando a gestão de recursos. É uma solução prática para gerir picos de trabalho e manter o serviço contínuo.