

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 Reutilizável Algodão 350mm - 2 Unidades

Informacoes do Produto

SKU:	HE550229	Modelo:	HE550229
Marca:	HENDI	EAN:	8711369550229

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE550229

Descrição Resumida

Sacos de pasteleiro em algodão revestido a poliuretano, 350mm. Reutilizáveis e laváveis em água a ferver para máxima higiene na pastelaria profissional.

Descrição Completa

Concebidos para a produção intensiva em pastelaria, estes sacos de confeitar combinam a robustez do algodão com um revestimento interno de poliuretano, garantindo durabilidade e uma higiene impecável. A sua natureza reutilizável e a capacidade de suportar lavagens em água a ferver otimizam a gestão de custos e asseguram a conformidade com as exigências sanitárias em cozinhas profissionais.

saco pasteleiro reutilizável — Saco de Pasteleiro Reutilizável — Características Técnicas

Material	Algodão com revestimento interno em poliuretano
Comprimento	350 mm
Peso Líquido (2 unidades)	0,05 kg
Lavagem	Suporta lavagem em água a ferver
Quantidade	2 unidades

Aplicações Profissionais

Para o Chef pasteleiro de uma pastelaria artesanal, o cozinheiro de um café com ementa variada ou o gestor de uma roulote gourmet, estes sacos de pasteleiro são essenciais na criação de decorações finas para bolos, no recheio preciso de éclairs ou na montagem de sobremesas empratadas. Permitem uma aplicação consistente de cremes, ganaches e purés, otimizando o tempo de *mise en place* no serviço contínuo de um restaurante de bairro ou na preparação de banquetes de pequena

escala.

Porquê Escolher Estes Sacos de Pasteleiro

A durabilidade é uma vantagem significativa destes sacos de confeitar, minimizando o desperdício de materiais e o impacto ambiental em comparação com alternativas descartáveis, o que se traduz numa poupança a longo prazo. O revestimento interno em poliuretano facilita uma limpeza rápida e completa, impedindo a acumulação de resíduos e a absorção de gorduras, um requisito crítico para a segurança alimentar. A sua capacidade de serem higienizados em água a ferver garante uma desinfecção profunda e eficaz, crucial para a prevenção de contaminações cruzadas e para a manutenção rigorosa dos padrões HACCP em qualquer cozinha profissional.

Perguntas Frequentes

Como devo limpar e higienizar estes sacos de pasteleiro?

Após cada utilização, remova todos os resíduos de produto e lave os sacos com água e detergente neutro. Podem ser submersos em água a ferver para uma desinfecção mais profunda, garantindo a eliminação de bactérias e gorduras para o próximo uso.

O comprimento de 350 mm é adequado para todas as tarefas de pastelaria?

Um comprimento de 350 mm oferece uma versatilidade excelente, sendo ideal para a maioria das aplicações em pastelaria profissional, desde decorações detalhadas a recheios de volume moderado. Permite um bom controlo e evita o desperdício excessivo de produto.

Qual a durabilidade esperada de um saco de pasteleiro reutilizável como este?

Graças ao seu material robusto de algodão e revestimento de poliuretano, estes sacos são concebidos para uso intensivo e prolongado. A sua durabilidade superará amplamente a de sacos descartáveis, desde que sejam mantidos e lavados corretamente conforme as instruções.

Posso utilizar qualquer tipo de bico de pasteleiro com estes sacos?

Sim, estes sacos de pasteleiro vêm com um orifício universal, concebido para acomodar a maioria dos bicos de pasteleiro standard disponíveis no mercado. Basta cortar a ponta à medida do bico desejado para um ajuste perfeito.

Que benefícios económicos e ambientais oferece a escolha de sacos reutilizáveis?

A escolha de sacos reutilizáveis representa uma poupança significativa a longo prazo, eliminando a necessidade de compra constante de consumíveis. Reduz também drasticamente a produção de resíduos, alinhando o seu negócio com práticas mais sustentáveis e reforçando uma imagem profissional responsável.