

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



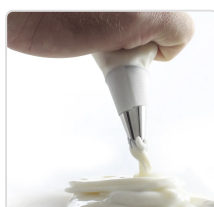
Hotelequip.pt

Saco de Pasteleiro Reutilizável Algodão 450mm - Kit 2 Unidades

Informacoes do Produto

SKU:	HE550427	Modelo:	HE550427
Marca:	HENDI	EAN:	8711369550427

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE550427
EAN	8711369550427

Descricao Resumida

Saco de pasteleiro reutilizável em algodão c/ poliuretano, 450mm. Ideal para higiene e durabilidade em pastelaria profissional. Kit c/ 2 unid.

Descricao Completa

Para uma confeção de pastelaria eficiente e higiénica, o kit de sacos de pasteleiro em algodão com revestimento de poliuretano oferece a durabilidade necessária para o ritmo de uma cozinha profissional. Concebidos para serem facilmente esterilizados em água a ferver, estes utensílios asseguram a máxima segurança alimentar e longevidade no uso diário.

saco de pasteleiro profissional — Saco de Pasteleiro Reutilizável — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Algodão com revestimento interior em poliuretano
Comprimento	450 mm
Unidades por Pack	2
Peso Líquido	0,083 kg
Característica	Reutilizável, lavável em água a ferver

Aplicações Profissionais

Para o Chef pasteleiro de uma pastelaria artesanal que exige precisão no acabamento ou para o cozinheiro de um restaurante que prepara sobremesas diariamente, estes sacos são indispensáveis na criação de decorações finas e enchimentos. São igualmente adequados para cozinhas de catering e hotéis, onde a robustez e a facilidade de higienização são cruciais para um serviço contínuo e em conformidade com as normas.

Porquê Escolher Este Equipamento

A seleção destes sacos de confeitiro diferencia-se pela sua construção em algodão com um revestimento interior de poliuretano, que não só facilita a limpeza como prolonga significativamente a vida útil do utensílio, evitando a absorção de gorduras e sabores. A capacidade de serem lavados em água a ferver garante uma desinfecção completa após cada uso, um requisito fundamental para a segurança alimentar e a conformidade com as exigências do HACCP em qualquer estabelecimento profissional.

Perguntas Frequentes

Como garantir a máxima higiene com estes sacos de pasteiro?

Estes sacos podem ser lavados em água a ferver, garantindo uma desinfecção profunda e eficaz. O revestimento interior em poliuretano minimiza a aderência de resíduos, facilitando a limpeza e manutenção dos padrões de higiene.

Qual a durabilidade esperada de um saco de pasteiro reutilizável?

Graças ao seu material de algodão robusto e ao revestimento de poliuretano, estes sacos são concebidos para uso intensivo e prolongado. A sua resistência a altas temperaturas na lavagem contribui para uma maior longevidade comparativamente a opções descartáveis.

Estes sacos são adequados para que tipo de preparações?

São ideais para uma vasta gama de preparações de pastelaria e confeitaria, desde cremes e mousses a massas mais densas para churros ou eclairs. O seu design permite uma distribuição controlada e precisa.

Como se compara o revestimento de poliuretano com outros materiais?

O revestimento de poliuretano oferece uma superfície interna lisa e não porosa, superior a sacos sem revestimento em termos de higiene e facilidade de limpeza. Impede a infiltração de gorduras e odores, mantendo a qualidade do material ao longo do tempo.

Quantas unidades vêm neste pack?

Este produto é fornecido em kits de duas unidades, permitindo ter sempre um saco limpo e pronto a usar enquanto o outro está em processo de higienização, ou para gerir diferentes preparações em simultâneo no rush do serviço.