

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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 rápido
ao produto

Sacos de Pasteleiro Descartáveis 550 mm, 3.5 L, Plástico Transparente

Informacoes do Produto

SKU:	PJP798055	Modelo:	P798055
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661798556

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P798055
EAN	8421661798556
Capacidade (L)	Até 6 L
Cor	Transparente
Material	Plástico

Descricao Resumida

Sacos de pasteleiro descartáveis de 550 mm em plástico transparente, com capacidade de 3.5 L. Ideais para aplicação precisa de cremes e massas em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Estes sacos de pasteleiro descartáveis, fabricados em plástico transparente, são projetados para uso profissional na distribuição precisa de massas, cremes e mousses em cozinhas de restauração e pastelaria.

Mangas de Plástico Descartáveis — mangas descartáveis plástico — Sacos de Pasteleiro — Características Técnicas

Material	Plástico transparente
Comprimento	550 mm
Capacidade	3.5 L
Quantidade por caixa	100 unidades
Dimensões da caixa (L x P x A)	90 x 90 x 100 mm
Peso da caixa	1.27 kg

Aplicações Profissionais

Ideais para pastelarias, padarias, restaurantes com secção de sobremesas, hotéis e serviços de catering que necessitam de precisão e higiene na decoração de bolos, enchimento de éclairs, ou distribuição de mousses e cremes. Também adequados para cantinas e cozinhas industriais na preparação de grandes volumes.

Sacos de Pasteleiro — Principais Vantagens

- **Higiene Superior:**** Sendo descartáveis, eliminam a necessidade de lavagem e reduzem o risco de contaminação cruzada.
- **Praticidade e Eficiência:**** Permitem uma preparação rápida e uma limpeza mínima, otimizando o tempo de trabalho.

- ****Visibilidade do Conteúdo:**** O plástico transparente facilita a identificação do produto e o controlo do nível de enchimento.
- ****Flexibilidade de Uso:**** Adaptam-se facilmente a diferentes bicos de pasteleiro e consistências de massas ou cremes.
- ****Economia de Stock:**** Fornecidos em caixas de 100 unidades, garantem um abastecimento contínuo para operações de alto volume.