

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 rapido
ao produto



Manga de Pasteleiro Reutilizável Nylon 35 cm

Informacoes do Produto

SKU:	PJP800035	Modelo:	P800035
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661800358

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P800035
EAN	8421661800358
Material	Plástico

Descricao Resumida

Manga de pasteleiro de 35 cm em nylon com revestimento de poliuretano, termosoldada e esterilizável. Ideal para uso profissional em pastelaria e cozinha.

Descricao Completa

Esta manga de pasteleiro de 35 cm é fabricada em nylon com revestimento interno de poliuretano, garantindo impermeabilidade e durabilidade para uso profissional diário em qualquer cozinha.

Manga de Pasteleiro — Características Técnicas

Material	Nylon com revestimento de poliuretano
Comprimento	35 cm
Largura	19.5 cm
Peso	0.02 kg
Características	Termosoldada, Esterilizável, Reutilizável

Aplicações Profissionais

Este utensílio é indispensável em pastelarias, padarias, restaurantes com confeção própria, hotéis, e serviços de catering. Ideal para decorar sobremesas, bolos e pratos, bem como para dispensar com precisão massas, mousses, cremes, purés e recheios em qualquer cozinha profissional.

Manga de Pasteleiro — Principais Vantagens

- Durabilidade Superior:** Fabricada em nylon termosoldado e revestida a poliuretano, oferece uma vida útil prolongada mesmo com uso intensivo.
- Higiene e Reutilização:** Totalmente esterilizável, permite uma limpeza eficaz e uso repetido, cumprindo as normas de higiene mais exigentes.
- Manuseamento Confortável:** O material leve e flexível proporciona um controlo preciso e confortável durante a aplicação.
- Versatilidade de Aplicação:** Adequada para uma vasta gama de consistências, desde cremes leves a massas mais densas.

Esta manga de pasteleiro é adequada para altas temperaturas?

Sim, o material de nylon e poliuretano é resistente e pode ser utilizado com preparações quentes, mas não é recomendado para temperaturas extremas de forno ou fritura direta.

Como devo limpar e esterilizar a manga?

A manga pode ser lavada à mão com água quente e detergente neutro, ou em máquina de lavar louça. Para esterilização, pode ser submetida a processos de desinfecção térmica ou química adequados para utensílios de cozinha.

Posso usar esta manga com bicos de pasteiro de diferentes tamanhos?

Sim, a extremidade da manga é ajustável e pode ser cortada para acomodar bicos de pasteiro de vários tamanhos, garantindo compatibilidade com o seu conjunto de bicos existente.

Qual a durabilidade esperada desta manga de pasteiro?

Graças à sua construção termosoldada e ao revestimento de poliuretano, esta manga foi projetada para ser altamente durável e resistente ao uso contínuo em ambientes profissionais, superando as mangas descartáveis.

É adequada para preparações com alto teor de gordura ou óleo?

Sim, o revestimento de poliuretano confere à manga uma excelente resistência a gorduras e óleos, tornando-a ideal para trabalhar com cremes, ganaches e outras preparações ricas em gordura sem comprometer a sua integridade.