

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



Hotelequip.pt

Manga de Pasteleiro Nylon Flexível 40 cm para Decoração e Recheio

Informacoes do Produto

SKU:	IB756840E	Modelo:	756840E
Marca:	IBILI	EAN:	8411922476996

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	IBILI
Modelo	756840E
EAN	8411922476996
Material	Plástico

Descricao Resumida

Manga de pasteleiro em nylon flexível de 40 cm, ideal para rechear e decorar com precisão. Reutilizável e fácil de limpar, essencial para pastelarias e cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Manga de pasteleiro em nylon flexível, com 40 cm, ideal para confeitaria e rechear com precisão em cozinhas profissionais e pastelarias. Facilita o mise en place para decorações rápidas e eficientes.

manga de pasteleiro — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Nylon
Comprimento	40 cm
Quantidade Mínima de Encomenda	6 unidades

Aplicações Profissionais

Ideal para pastelarias que necessitam de precisão na decoração de bolos e sobremesas, ou para chefs de cozinha em restaurantes que preparam molhos, purés ou recheios finos. Essencial para tarefas de mise en place em eventos e buffets.

Porquê Escolher Este Equipamento

A manga de pasteleiro em nylon oferece flexibilidade e durabilidade superiores às alternativas descartáveis, sendo económica a longo prazo. O material de nylon garante fácil limpeza e resistência, sendo adequada para massas e cremes variados.

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem desta manga de pasteleiro?

A sua principal vantagem é a combinação de flexibilidade e durabilidade proporcionada pelo material em nylon, permitindo um uso repetido com facilidade de limpeza.

Este tipo de manga é adequado para que tipos de preparações?

É ideal para massas, cremes, molhos, purés e outras preparações que exijam precisão na aplicação, tanto em pastelaria como em cozinha.

Qual a dimensão desta manga e é personalizável?

A manga disponível tem 40 cm de comprimento. Existem outras medidas disponíveis, mas este modelo específico tem esta dimensão.

É necessário comprar um número mínimo de unidades?

Sim, a quantidade mínima de encomenda para este produto é de 6 unidades.

Que tipo de estabelecimentos mais beneficiam deste utensílio?

Pastelarias, padarias, restaurantes com serviço de pastelaria, unidades de catering e até mesmo roulotes e food trucks que ofereçam sobremesas ou guarnições com acabamento decorativo beneficiam deste utensílio.