

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

Saco de Pasteleiro em Nylon Flexível 50 cm

Informacoes do Produto

SKU:	IB756850E	Modelo:	756850E
Marca:	IBILI	EAN:	8411922477016

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	IBILI
Modelo	756850E
EAN	8411922477016
Material	Plástico

Descricao Resumida

Saco de pasteleiro em nylon flexível de 50 cm, ideal para rechear e decorar com precisão em pastelaria e cozinha profissional. Reutilizável e fácil de limpar.

Descricao Completa

Este saco de pasteleiro flexível em nylon de 50 cm é uma ferramenta essencial para a aplicação precisa de massas, cremes e recheios em pastelaria e cozinha profissional.

Características Técnicas

Material	Nylon flexível
Comprimento	50 cm

Aplicações Profissionais

Este saco de pasteleiro é indispensável em pastelarias, padarias com secção de doçaria, restaurantes com oferta de sobremesas, cafetarias, e serviços de catering. É ideal para decorar bolos, encher éclairs, churros, donuts, e aplicar coberturas em tartes e outros doces. A sua versatilidade torna-o adequado para qualquer estabelecimento que exija precisão na confeção de produtos de pastelaria.

Saco de Pasteleiro em Nylon — Principais Vantagens

- Flexibilidade Superior:** O nylon flexível adapta-se facilmente à mão, permitindo um controlo preciso na aplicação de massas e cremes.
- Durabilidade e Reutilização:** Construído para uso intensivo, é lavável e reutilizável, oferecendo uma solução económica e sustentável.
- Fácil Limpeza:** O material de nylon facilita a limpeza após cada utilização, garantindo a higiene necessária em ambientes profissionais.
- Versatilidade de Uso:** Compatível com diversos tipos de bicos de pasteleiro, é adequado para uma vasta gama de preparações, desde decorações finas a recheios volumosos.
- Tamanho Otimizado:** Com 50 cm, oferece capacidade suficiente para grandes volumes de massa, reduzindo a necessidade de reabastecimentos frequentes.

Qual é o material deste saco de pasteleiro?

Este saco de pasteleiro é fabricado em nylon flexível, um material durável e fácil de limpar, ideal para uso profissional.

Pode ser reutilizado?

Sim, este saco de pasteleiro é totalmente reutilizável. O seu material de nylon resistente permite lavagens repetidas, garantindo uma longa vida útil.

Qual o comprimento do saco?

O saco de pasteleiro tem um comprimento de 50 cm, oferecendo uma capacidade generosa para diversas preparações de pastelaria.

É adequado para que tipo de preparações?

É ideal para aplicar massas, cremes, recheios, coberturas e decorações em bolos, doces, salgados e outras criações de pastelaria e cozinha.

Como devo limpar o saco de pasteleiro?

Após cada utilização, lave o saco com água morna e detergente neutro. Certifique-se de que está completamente seco antes de guardar para evitar a proliferação de bactérias.