

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



Hotelequip.pt

Saco de Pasteleiro Descartável em Rolo, 100 Unidades, 55 cm

Informacoes do Produto

SKU:	IB760055E	Modelo:	760055E
Marca:	IBILI	EAN:	8411922435887

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	IBILI
Modelo	760055E
EAN	8411922435887
Material	Plástico

Descricao Resumida

Sacos de pasteleiro descartáveis em rolo, com 55 cm, ideais para aplicação higiênica e eficiente de cremes e recheios em pastelaria profissional. Embalagem com 100 unidades.

Descricao Completa

Facilite a confecção de pastelaria e a decoração de pratos com estas mangas de pasteleiro descartáveis em rolo, ideais para produção contínua e higiene rigorosa. Com 55 cm de comprimento, oferecem versatilidade para diversas aplicações em cozinhas profissionais, desde a pastelaria artesanal a operações de catering de grande volume.

mangas pasteleiro descartáveis — Características Técnicas

Material	Plástico
Comprimento	55 cm
Unidades por Rolo	100
Quantidade Mínima de Pedido	1

Aplicações Profissionais

Essenciais para pasteleiros e chefs que necessitam de precisão e higiene, estas mangas descartáveis são ideais para decorar bolos, rechear sobremesas, preparar molhos ou executar trabalhos de precisão em cozinhas de restaurantes, pastelarias e unidades de catering. A sua natureza descartável simplifica a limpeza, sendo perfeitas para estabelecimentos com elevado volume de produção ou que seguem normas HACCP rigorosas.

Mangas Descartáveis — Principais Vantagens

A principal vantagem destas mangas de pasteleiro reside na sua praticidade e higiene. O design descartável elimina a necessidade de lavagem, economizando tempo e água, e garantindo a ausência de contaminação cruzada, um fator crucial em ambientes de produção alimentar. Com 100 unidades por rolo, asseguram uma excelente relação custo-benefício para operações contínuas, permitindo manter a eficiência mesmo em horários de pico.

Perguntas Frequentes

Qual a principal aplicação destas mangas de pasteleiro?

São ideais para decoração de precisão, recheio de produtos de pastelaria e confeitaria, e aplicação de molhos ou cremes em ambientes profissionais como restaurantes, pastelarias e serviços de catering.

Porquê optar por mangas descartáveis em vez de reutilizáveis?

As mangas descartáveis garantem máxima higiene, evitam a contaminação cruzada e eliminam o tempo e os custos associados à lavagem e desinfeção de mangas reutilizáveis, sendo ideais para ambientes que seguem normas HACCP rigorosas.

Qual a vantagem do formato em rolo?

O formato em rolo permite uma dispensação rápida e fácil de uma manga de cada vez, otimizando o fluxo de trabalho durante o serviço ou a preparação intensiva. Cada rolo contém 100 unidades, assegurando disponibilidade contínua.

Este tipo de manga é adequado para qual tipo de profissional?

São perfeitas para pasteleiros, chocolatiers, chefs de cozinha em restaurantes, gerentes de F&B em hotéis, e proprietários de snack-bares, pastelarias ou roulotes que necessitem de utensílios práticos e higiénicos para confeitaria e decoração.

Qual o material destas mangas e é seguro para alimentos?

Sim, são fabricadas em plástico seguro para contacto com alimentos, garantindo a integridade e segurança dos ingredientes utilizados nas suas preparações.