

Ficha Tecnica

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

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 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

Manga de Pasteleiro em Nylon 60 cm para Decoração e Recheio

Informacoes do Produto

SKU:	IB756860E	Modelo:	756860E
Marca:	IBILI	EAN:	8411922477023

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	IBILI
Modelo	756860E
EAN	8411922477023
Material	Plástico

Descricao Resumida

Manga de pasteleiro em nylon flexível de 60 cm, ideal para rechear e decorar com precisão. Essencial para pastelarias e cozinhas profissionais que valorizam durabilidade e higiene.

Descrição Completa

Esta manga de pasteleiro em nylon de 60 cm é uma ferramenta essencial para profissionais que procuram precisão e higiene na decoração e recheio de produtos de pastelaria. A sua construção flexível adapta-se a diversas texturas de massas e cremes.

Características Técnicas

Material	Nylon flexível
Comprimento	60 cm
Aplicação	Rechear e decorar

Aplicações Profissionais

Este utensílio é indispensável em pastelarias, padarias com secção de doçaria, hotéis com serviço de restauração e catering, e restaurantes que preparam as suas próprias sobremesas. É ideal para a decoração de bolos, cupcakes, éclairs, e para o recheio de churros, donuts, e outros produtos de confeitaria que exijam precisão e higiene. Também é útil em cozinhas industriais para preparações que necessitem de doseamento controlado.

Manga de Pasteleiro — Principais Vantagens

- Flexibilidade Superior:** O nylon flexível permite um manuseamento confortável e um controlo preciso durante a aplicação de cremes e massas.
- Durabilidade:** Material resistente que suporta uso contínuo em ambientes profissionais, garantindo uma longa vida útil.
- Higiene Fácil:** Superfície lisa que facilita a limpeza e a higienização após cada utilização, essencial para a segurança alimentar.
- Versatilidade:** Adequada para uma vasta gama de texturas, desde cremes leves a massas mais densas, com ou sem bicos de pasteleiro.
- Economia:** Uma alternativa reutilizável e ecológica às mangas descartáveis, reduzindo o desperdício e os custos a longo prazo.

Como devo limpar e higienizar esta manga de pasteleiro?

Após cada utilização, lave a manga com água morna e detergente neutro. Certifique-se de remover todos os resíduos e enxague abundantemente. Pode ser desinfetada com soluções apropriadas para contacto alimentar e deve ser seca completamente antes de guardar.

Esta manga é compatível com bicos de pasteleiro de diferentes tamanhos?

Sim, a manga de pasteleiro em nylon é versátil e pode ser utilizada com a maioria dos bicos de pasteleiro standard. Basta cortar a ponta da manga ao tamanho adequado para o bico que pretende usar.

Qual a durabilidade esperada de uma manga de nylon para uso profissional?

Com os devidos cuidados de limpeza e armazenamento, uma manga de pasteleiro em nylon de qualidade profissional pode durar muitos meses, ou até anos, mesmo com uso diário intensivo. A sua resistência ao rasgo e à deformação contribui para a sua longevidade.

Posso usar esta manga para preparações quentes ou frias?

Sim, o nylon é um material versátil que suporta uma ampla gama de temperaturas. Esta manga é adequada tanto para preparações frias, como cremes e mousses, quanto para preparações mornas, como purés ou molhos espessos, sem comprometer a sua integridade.

Qual a vantagem de uma manga de 60 cm em relação a tamanhos menores?

Uma manga de 60 cm oferece maior capacidade, permitindo trabalhar com volumes maiores de massa ou creme sem a necessidade de reabastecimentos frequentes. Isto é particularmente vantajoso em produções de grande escala ou quando se realizam trabalhos de decoração extensos, otimizando o tempo de trabalho.