

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 35 cm Reutilizável

Informacoes do Produto

SKU:	IB756835E	Modelo:	756835E
Marca:	IBILI	EAN:	8411922476989

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	IBILI
Modelo	756835E
EAN	8411922476989
Material	Plástico

Descricao Resumida

Manga de pasteleiro de 35 cm em nylon flexível e reutilizável, ideal para rechear e decorar com precisão em qualquer cozinha profissional. Durável e fácil de limpar.

Descricao Completa

Manga de pasteleiro em nylon flexível de 35 cm, ideal para a dosagem precisa de massas e cremes na confeitaria profissional. Essencial para o mise en place em pastelarias e cozinhas de restauração que exigem detalhe na decoração e consistência na aplicação de recheios.

Manga Pasteleiro Nylon — Características Técnicas

Material	Nylon
Dimensões	35 cm
Quantidade Mínima de Encomenda	6 unidades

Aplicações Profissionais

Ideal para pastelarias, padarias e restaurantes que preparam doces, sobremesas e guarnições decorativas. A sua flexibilidade e tamanho tornam-na perfeita para confeitheiros e chefs que trabalham em pastelarias de bairro, roulotes de street food com oferta de sobremesas, ou até mesmo em cozinhas de hotéis para a finalização de pratos.

Porquê Escolher Este Equipamento

Feita em nylon flexível, esta manga de pasteleiro de 35 cm oferece durabilidade e facilidade de limpeza. Diferencia-se pela sua versatilidade no manuseamento de diferentes tipos de massas e cremes, garantindo uma aplicação uniforme e profissional em qualquer tipo de confeitão, com um custo acessível para pequenos e médios negócios.

Perguntas Frequentes

Qual o material desta manga de pasteleiro?

A manga de pasteleiro é fabricada em nylon flexível, garantindo durabilidade e facilidade de manuseamento.

Qual o comprimento desta manga de pasteleiro?

O comprimento desta manga de pasteleiro é de 35 cm, sendo adequada para uma vasta gama de aplicações na pastelaria e cozinha.

Que tipo de massas e cremes posso usar com esta manga?

Esta manga é ideal para a aplicação de diversas massas, como massas de choux, e cremes, incluindo chantilly, cremes pasteleiros e ganaches, permitindo um controlo preciso na decoração e recheio.

Esta manga é reutilizável?

Sendo fabricada em nylon, esta manga profissional permite uma limpeza fácil após o uso, podendo ser reutilizada em diversas ocasiões, o que a torna uma opção económica e prática para estabelecimentos profissionais.

Qual a quantidade mínima de encomenda deste produto?

A quantidade mínima de encomenda para esta manga de pasteleiro em nylon é de 6 unidades, ideal para garantir stock em estabelecimentos com produção contínua.