

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: 22/06/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Saco de Pasteleiro Descartável Transparente 445x220mm, 100 Unidades

Informacoes do Produto

SKU:	HE557112	Modelo:	HE557112
Marca:	HENDI	EAN:	8711369557112

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE557112
EAN	8711369557112

Descricao Resumida

Saco de pasteleiro descartável transparente de 445x220mm, ideal para preparações quentes e frias. Com 80 microns de espessura, cumpre normas HACCP e é fornecido em rolo de 100 unidades.

Descricao Completa

Este saco de pasteleiro descartável, com dimensões de 445x220mm e espessura de 80 microns, oferece uma solução higiênica e prática para a aplicação de cremes e massas em ambientes profissionais, sendo adequado para preparações quentes e frias.

saco pasteleiro — saco de pasteleiro descartável — Características Técnicas

Tipo	Saco de Pasteleiro Descartável
Dimensões (CxL)	445x220mm
Cor	Transparente
Quantidade por Caixa	100 unidades (rolo)
Espessura do Material	80 microns
Uso	Quente e Frio
Conformidade	Normas de higiene HACCP
Peso Líquido	0,9 kg

Aplicações Profissionais

Este saco de pasteleiro é uma ferramenta essencial para qualquer área de preparação que exija precisão e higiene. É ideal para pastelarias, padarias, restaurantes de cozinha tradicional ou moderna, cantinas escolares e empresariais, e serviços de catering. Permite decorar bolos, encher éclairs, aplicar recheios em salgados ou doces, e trabalhar com molhos e purés, garantindo sempre a máxima limpeza e eficiência.

Saco de Pasteleiro Descartável — Principais Vantagens

- **Higiene Superior:** O uso descartável elimina a necessidade de lavagem e esterilização, prevenindo a contaminação cruzada e cumprindo as normas HACCP.
- **Versatilidade Térmica:** Adequado para trabalhar com preparações quentes e frias, desde cremes de pasteleiro a purés de batata.
- **Praticidade e Eficiência:** Fornecido em rolo de 100 unidades, permite uma rápida substituição e otimização do tempo de trabalho na cozinha.
- **Resistência:** Com 80 microns de espessura, oferece boa durabilidade durante o manuseamento, minimizando o risco de ruturas.
- **Transparência:** Permite visualizar facilmente o conteúdo e a quantidade restante, facilitando o controlo do processo.

Este saco de pasteleiro pode ser utilizado com preparações quentes?

Sim, este saco de pasteleiro é adequado para uso com preparações tanto quentes como frias, oferecendo versatilidade na sua cozinha profissional.

Qual a espessura do material destes sacos?

Cada saco de pasteleiro possui uma espessura de material de 80 microns, o que confere resistência e durabilidade durante a utilização.

Quantos sacos vêm em cada caixa?

Cada caixa contém um rolo com 100 unidades de sacos de pasteleiro, garantindo um bom stock para o seu estabelecimento.

Estes sacos cumprem as normas de higiene?

Sim, estes sacos de pasteleiro descartáveis cumprem as rigorosas normas de higiene HACCP, essenciais para a segurança alimentar em cozinhas profissionais.

Qual o benefício de usar sacos transparentes?

A transparência permite ao utilizador visualizar facilmente o conteúdo e a quantidade restante do produto no saco, facilitando o controlo e a gestão durante a preparação.