

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Saco de Pasteleiro Profissional Nylon 30cm (100un)

Informacoes do Produto

SKU:	HE550106	Modelo:	HE550106
Marca:	HENDI	EAN:	8711369550106

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE550106

Descrição Resumida

Sacos de pasteleiro Hendi em nylon sem costuras, 300mm de comprimento, fornecidos em pack de 100 unidades. Resistentes e laváveis em água a ferver, ideais para precisão e higiene em cozinhas profissionais.

Descrição Completa

Para uma finalização precisa e higiénica em doçaria e pratos, estes cones de confeitiro de 300mm, em nylon sem costuras, são indispensáveis. Fornecidos em 100 unidades, otimizam a eficiência e a mise en place no ritmo acelerado das cozinhas profissionais, sendo resistentes e laváveis em água a ferver.

saco de pasteleiro — Aplicações Profissionais

Para o Chef pasteleiro que busca perfeição em cada detalhe de bolos e sobremesas, ou para o cozinheiro de restaurante que necessita de precisão na guarnição de pratos. Essenciais em pastelarias, hotéis e serviços de catering, estes sacos são ideais para decorações finas, recheios e aplicações controladas, otimizando o fluxo de trabalho em ambientes de alta demanda.

Higiene e Durabilidade — Principais Vantagens

A construção em nylon sem costuras elimina pontos de acumulação de resíduos, garantindo uma higiene superior e em conformidade com as normas HACCP. A sua resistência permite a utilização com preparações quentes e a capacidade de serem lavados em água a ferver assegura uma desinfeção eficaz e prolonga a sua vida útil, representando um excelente investimento para uso contínuo.

Características Técnicas

Material	Nylon sem costuras
Comprimento	300mm
Quantidade	100 unidades

Peso Líquido (embalagem)	0,01kg
Limpeza	Adequado para limpeza em água a ferver

Como devo limpar e manter estes sacos de pasteleiro?

Estes sacos são fabricados em nylon sem costuras e são adequados para limpeza em água a ferver. Recomenda-se lavá-los imediatamente após cada utilização para evitar a secagem de resíduos, garantindo assim a máxima higiene e durabilidade.

Estes sacos de 300mm são adequados para que tipo de produção?

Com 300mm de comprimento, são ideais para trabalhos de precisão e para manusear quantidades moderadas de recheios ou decorações. São versáteis para pastelarias, restaurantes e catering, adequados tanto para pequenas como para médias produções que exijam controlo e detalhe.

Qual o material destes sacos e quais as suas vantagens?

São fabricados em nylon sem costuras, um material que oferece grande resistência e flexibilidade. Esta construção evita a acumulação de bactérias e facilita a limpeza, tornando-os mais higiénicos e duradouros em comparação com alternativas de materiais porosos.

Por que são vendidos em embalagens de 100 unidades se são reutilizáveis?

A venda em embalagens de 100 unidades permite que estabelecimentos profissionais tenham um stock abundante para o dia a dia. Mesmo sendo reutilizáveis, ter várias unidades disponíveis otimiza o fluxo de trabalho, permitindo a utilização simultânea de diferentes preparações ou a substituição rápida durante o rush do serviço.

Posso usar estes sacos com bicos de pasteleiro de diferentes tamanhos?

Sim, estes sacos de pasteleiro são compatíveis com a maioria dos bicos de pasteleiro standard. O material flexível permite cortar a ponta do saco no tamanho adequado para encaixar perfeitamente o bico desejado, oferecendo versatilidade para diversas aplicações. **?**