

# 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: 03/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Saco de Pasteleiro Profissional Nylon 350mm (100 unidades)

### Informacoes do Produto

SKU:	HE550205	Modelo:	HE550205
Marca:	HENDI	EAN:	8711369550205

### Imagens do Produto



### Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE550205

## Descrição Resumida

Conjunto de 100 mangas de confeitaria HENDI em nylon sem costuras, com 350mm de comprimento, ideais para uso profissional. Resistentes e laváveis em água a ferver, garantem higiene e durabilidade na pastelaria.

## Descrição Completa

A precisão e higiene na decoração de pastelaria são asseguradas por este conjunto de cem mangas de confeitaria, cada uma com 350 milímetros de comprimento, ideal para o ritmo exigente da produção intensiva. Fabricados em nylon robusto e sem costuras, estes utensílios garantem uma aplicação consistente e uma limpeza eficaz, essenciais para manter as normas HACCP. Fornecida desmontada — montagem fácil por aparafusamento.

### saco pasteleiro profissional — Aplicações Profissionais

Para o Chef pasteleiro que busca eficiência e durabilidade na criação de sobremesas e decorações complexas, este pack é indispensável. O gestor de catering ou de hotelaria encontrará nestes sacos uma solução econômica e higiênica para a produção em larga escala, desde a confecção de bolos a recheios delicados. Ideal também para pastelarias, restaurantes com seção de sobremesas e churrasqueiras que apostam na apresentação cuidada.

### Higiene e Durabilidade — Principais Vantagens

A construção em nylon sem costuras não só facilita a limpeza profunda, prevenindo a acumulação de resíduos e bactérias, como também confere uma resistência superior ao uso contínuo. A capacidade de serem lavados em água a ferver assegura uma esterilização completa, prolongando a vida útil do produto e garantindo a segurança alimentar em qualquer cozinha profissional.

### Características Técnicas

Propriedade	Valor
Dimensões (Comprimento)	350mm

<b>Peso Líquido (Pack 100 unidades)</b>	0,02kg
<b>Material</b>	Nylon sem costuras
<b>Quantidade</b>	100 unidades

### **Como se garante a higiene e durabilidade destes sacos de pasteleiro?**

A sua construção em nylon sem costuras impede a acumulação de resíduos, e a capacidade de serem lavados em água a ferver permite uma esterilização eficaz, assegurando a máxima higiene e prolongando a sua vida útil.

### **Este conjunto de 100 sacos é adequado para que volume de produção?**

O pack de 100 unidades é ideal para estabelecimentos com produção intensiva, como pastelarias de grande volume, hotéis e serviços de catering, garantindo sempre um saco limpo e pronto a usar para diferentes preparações.

### **Qual a vantagem do nylon sem costuras para um saco de pasteleiro?**

A ausência de costuras elimina pontos fracos onde o material poderia rasgar ou onde os alimentos poderiam ficar presos, facilitando a limpeza e garantindo uma maior durabilidade e resistência à pressão durante a utilização.

### **Estes sacos podem ser reutilizados ou são descartáveis?**

Graças ao seu material resistente e à capacidade de serem limpos em água a ferver, estes sacos de pasteleiro são projetados para serem reutilizados múltiplas vezes, representando uma opção sustentável e económica para o seu negócio.

### **Para que tipo de preparações culinárias são mais indicados?**

São perfeitos para uma vasta gama de aplicações, desde a decoração de bolos e cupcakes com cremes e glacês, ao recheio de éclairs, churros ou donuts, e até para a aplicação precisa de purés ou molhos em pratos salgados.

### **Quais as vantagens do nylon face a outros materiais em sacos de pasteleiro?**

O nylon oferece elevada durabilidade e flexibilidade, permitindo um controlo preciso na aplicação de cremes e massas, além de ser fácil de limpar e resistente a temperaturas elevadas para esterilização.

### **Qual o comprimento ideal de um saco de pasteleiro como este de 350mm?**

O comprimento de 350mm é versátil, ideal para uma ampla gama de trabalhos de pastelaria, desde decorações finas a preenchimento de moldes maiores, adequado para o ritmo de serviço contínuo.

### **Este saco de pasteleiro é adequado para preparações quentes, como purés ou molhos?**

Sim, a sua construção em nylon permite a utilização com preparações quentes, pois o material é resistente a altas temperaturas, facilitando a confeção de diversas ementas.

### **A embalagem de 100 unidades é prática para operações de pastelaria de alto volume?**

Com 100 unidades, este pack garante que o seu negócio tem sempre sacos disponíveis para a mise en place diária e para o serviço de pico, otimizando a rotação de stock e a eficiência operacional.