

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



Hotelequip.pt

Saco de Pasteleiro Profissional Descartável 400mm (100 Unidades)

Informacoes do Produto

SKU:	HE550304	Modelo:	HE550304
Marca:	HENDI	EAN:	8711369550304

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE550304

Descricao Resumida

Pack de 100 sacos de pasteleiro Hendi em nylon sem costuras, 400mm de comprimento. Resistente, lavável em água a ferver para máxima higiene e durabilidade na pastelaria profissional.

Descricao Completa

A excelência na confeitaria exige ferramentas que combinem higiene e robustez. Este invólucro flexível de nylon, concebido sem costuras, assegura uma aplicação precisa e uma durabilidade notável, essencial para o ritmo exigente da produção diária. Fornecido em packs de 100 unidades, otimiza o fluxo de trabalho e a gestão de stock na sua área de preparação.

saco pasteleiro — Aplicações Profissionais

Para o Chef Pasteleiro de pastelarias e padarias que procura eficiência e higiene na decoração de bolos, doces e sobremesas, este acessório é indispensável. É igualmente adequado para restaurantes com secção de sobremesas ou serviços de catering que necessitam de um volume elevado de mangas de pasteleiro resistentes e fáceis de manusear para a sua mise en place diária.

Higiene e Durabilidade — Principais Vantagens

A construção em nylon sem costuras elimina pontos de acumulação de resíduos, garantindo uma higiene superior e facilitando a limpeza em conformidade com as normas HACCP. A sua resistência permite a reutilização após lavagem em água a ferver, prolongando a vida útil do produto e reduzindo o desperdício, enquanto o pack de 100 unidades assegura um fornecimento contínuo para operações intensivas.

Características Técnicas

Propriedade	Valor
Comprimento	400mm
Material	Nylon sem costuras

Quantidade por embalagem	100 unidades
Peso Líquido	0,01kg

Como devo limpar e manter estas mangas de pasteleiro para garantir a sua durabilidade?

Estas mangas de nylon são projetadas para serem lavadas em água a ferver, o que permite uma desinfecção eficaz e a remoção de resíduos. Após a lavagem, devem ser secas completamente antes de serem guardadas para prolongar a sua vida útil e manter a higiene.

Este pack de 100 unidades é adequado para que tipo de volume de produção na minha pastelaria?

O fornecimento de 100 unidades é ideal para estabelecimentos com produção média a alta, como pastelarias movimentadas, padarias com grande volume de decoração ou serviços de catering. Permite ter sempre stock disponível, otimizando a eficiência e reduzindo a necessidade de compras frequentes.

As mangas de pasteleiro de nylon sem costuras são mais higiénicas do que as de algodão ou descartáveis?

Sim, a construção em nylon sem costuras minimiza a proliferação de bactérias e a acumulação de resíduos, ao contrário das mangas de algodão que podem reter humidade. Embora as descartáveis sejam higiénicas, estas de nylon oferecem uma alternativa reutilizável e robusta, mantendo elevados padrões de higiene após a lavagem adequada.

Qual a vantagem de usar mangas de pasteleiro de 400mm de comprimento?

O comprimento de 400mm oferece uma capacidade generosa para recheios e coberturas, permitindo trabalhar com maior volume de produto sem a necessidade de reabastecimentos constantes. Isto é particularmente útil em tarefas que exigem continuidade, como a decoração de grandes bolos ou a produção em série.

Este material de nylon é seguro para contacto com alimentos e resistente a diferentes temperaturas?

Sim, o nylon utilizado é um material de grau alimentar, seguro para o contacto direto com cremes, massas e outros ingredientes. A sua resistência permite a utilização com preparações quentes e a limpeza em água a ferver, garantindo versatilidade e conformidade com as normas de segurança alimentar.