

# 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: 23/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Saco de Pasteleiro Descartável em Nylon (45cm) - 100 Unidades

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE550403	<b>Modelo:</b>	HE550403
<b>Marca:</b>	HENDI	<b>EAN:</b>	8711369550403

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HENDI
<b>Modelo</b>	HE550403

## Descrição Resumida

Manga de pasteleiro HENDI em nylon sem costuras, 450mm de comprimento, resistente e lavável em água a ferver. Pack de 100 unidades para uso profissional intensivo.

## Descrição Completa

A precisão e a higiene são fundamentais na arte da confeitaria, e este conjunto de mangas de confeitaria em nylon sem costuras foi desenhado para otimizar o trabalho diário. Com uma resistência superior e a capacidade de ser esterilizado em água a ferver, assegura a máxima segurança alimentar e eficiência no rush do serviço. Fornecido em embalagem de 100 unidades, é ideal para uma produção intensiva.

### saco de pasteleiro — Aplicações Profissionais

Para o Chef pasteleiro de restaurantes com serviço de sobremesas ou o responsável de produção em pastelarias e padarias, este lote de mangas de confeitaria é indispensável. Garante a agilidade necessária na decoração e recheio, desde a mise en place até ao empratamento final, mantendo os padrões de higiene exigidos pelas normas HACCP. É também uma solução prática para empresas de catering que necessitam de um volume elevado de utensílios descartáveis ou facilmente esterilizáveis.

### Manga de Confeitaria HENDI — Principais Vantagens

A construção em nylon sem costuras elimina pontos de acumulação de resíduos, facilitando a limpeza e garantindo uma higiene superior face a alternativas com costuras. A sua robustez permite múltiplos usos e a capacidade de ser submetida a água a ferver para esterilização prolonga a vida útil e assegura a conformidade com as mais rigorosas normas de segurança alimentar. O formato de 100 unidades otimiza a gestão de stock para operações de grande escala.

### Características Técnicas

Propriedade	Valor
-------------	-------

<b>Comprimento</b>	450mm
<b>Material</b>	Nylon sem costuras
<b>Unidades por embalagem</b>	100
<b>Peso Líquido</b>	0,03kg

### **Como devo limpar e higienizar estas mangas de pasteleiro?**

Estas mangas de confeitaria são fabricadas em nylon resistente e podem ser limpas eficazmente em água a ferver. Esta característica permite uma esterilização profunda, garantindo a eliminação de bactérias e resíduos para a máxima segurança alimentar na sua cozinha profissional.

### **As 100 unidades são adequadas para um restaurante de média dimensão?**

Sim, a embalagem de 100 unidades é ideal para restaurantes de média dimensão, pastelarias ou serviços de catering que necessitam de um stock consistente para o uso diário. Permite uma gestão eficiente e reduz a frequência de reabastecimento, assegurando que nunca faltam mangas durante o serviço.

### **Qual a vantagem do nylon sem costuras em comparação com outros materiais?**

O nylon sem costuras oferece uma superfície interior lisa que impede a acumulação de resíduos de alimentos, tornando a limpeza mais fácil e eficaz. Além disso, confere maior resistência e durabilidade à manga, evitando rasgos e garantindo um fluxo uniforme dos ingredientes durante a aplicação.

### **Estas mangas podem ser reutilizadas ou são de uso único?**

Devido à sua construção robusta em nylon e à capacidade de serem limpas em água a ferver, estas mangas são projetadas para serem reutilizadas várias vezes. A sua durabilidade permite um uso prolongado, desde que sejam devidamente higienizadas após cada utilização, otimizando o custo por utilização.

### **São compatíveis com todos os tipos de bicos de pasteleiro?**

Sim, estas mangas de confeitar de 450mm são de tamanho padrão e compatíveis com a maioria dos bicos de pasteleiro disponíveis no mercado. A sua flexibilidade permite um ajuste seguro e eficaz com bicos de diferentes tamanhos, garantindo versatilidade na sua utilização.