

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

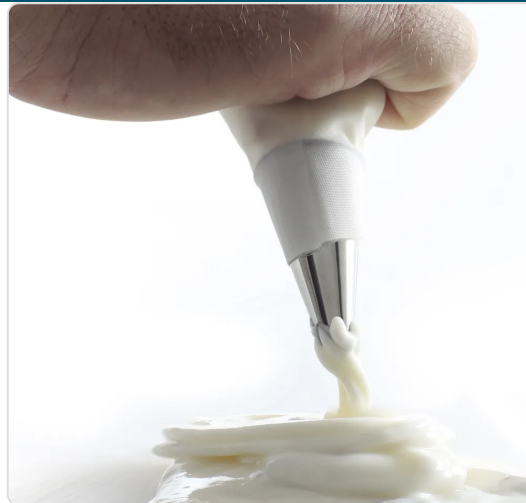


Saco de Pasteleiro Reutilizável 300mm - Conjunto 2 Unidades

Informacoes do Produto

SKU:	HE550120	Modelo:	HE550120
Marca:	HENDI	EAN:	8711369550120

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE550120

EAN

8711369550120

Descrição Resumida

Saco de pasteleiro reutilizável em algodão com revestimento de poliuretano. Conjunto de 2 unidades, 300mm, lavável em água a ferver para máxima higiene e durabilidade.

Descrição Completa

Concebido para a exigência da pastelaria profissional, este conjunto de sacos de confeitiro de 300mm oferece durabilidade e higiene superior. Fabricado em algodão com revestimento interno em poliuretano, resiste a usos intensivos e é esterilizável em água a ferver, assegurando a conformidade com as rigorosas normas de segurança alimentar.

Saco de pasteleiro reutilizável — Características Técnicas

Material	Algodão com revestimento interno de poliuretano
Reutilizável	Sim
Lavagem	Suporta água a ferver para esterilização
Comprimento	300 mm
Unidades por Conjunto	2
Peso Líquido	0,04 kg

Aplicações Profissionais

Ideal para o Chef pasteleiro de restaurantes que necessitam de precisão na decoração de sobremesas, ou para a equipa de confeção em pastelarias e padarias com elevada produção. A sua robustez e facilidade de limpeza tornam-no essencial em cantinas e food trucks que preparam doces e salgados com recheios delicados, garantindo eficiência na *mise en place* diária.

Porquê Escolher Este Equipamento

A distinção deste saco de pasteleiro reside na sua composição de algodão com revestimento interno de poliuretano, oferecendo uma resistência superior ao uso continuado. A capacidade de ser limpo e esterilizado em água a ferver não só garante uma higiene impecável, crucial para as normas HACCP, como também representa uma solução económica e sustentável a longo prazo, eliminando a necessidade de adquirir descartáveis frequentemente.

Perguntas Frequentes

Como devo limpar e higienizar os sacos de pasteleiro reutilizáveis??

Para garantir a máxima higiene, os sacos podem ser lavados manualmente com detergente neutro e água quente. A sua capacidade de resistir a água a ferver permite uma esterilização eficaz, crucial para eliminar bactérias e resíduos de gordura, prolongando a sua vida útil.

Qual a vantagem do revestimento interno em poliuretano??

O revestimento em poliuretano confere ao saco uma superfície interior lisa e não porosa, que facilita o enchimento e a extrusão de cremes e massas, além de simplificar a limpeza. Este material aumenta a durabilidade do saco e previne a absorção de odores e pigmentos, mantendo a integridade dos ingredientes.

Estes sacos são compatíveis com bicos de pasteleiro padrão??

Sim, estes sacos de pasteleiro possuem um orifício na extremidade concebido para encaixar a maioria dos bicos de pasteleiro profissionais standard. A sua flexibilidade permite uma adaptação segura e evita fugas durante a utilização, independentemente do tipo de bico escolhido.

Para que tipo de estabelecimentos são estes sacos mais recomendados??

São ideais para pastelarias, restaurantes com secções de sobremesas, padarias, catering e qualquer cozinha profissional que exija precisão e higiene na confeção. A sua robustez e capacidade de limpeza tornam-nos adequados para ambientes de alta produção onde a durabilidade é fundamental.

Qual a capacidade destes sacos de 300mm??

Embora a capacidade não seja explicitamente em litros, o comprimento de 300mm é adequado para pequenas a médias produções, permitindo manobrar com conforto e precisão. É ideal para tarefas de decoração detalhada ou para encher quantidades moderadas de creme, gelado ou massa em serviços contínuos.