

# 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: 10/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Saco de Pasteleiro Reutilizável 400mm – Conjunto 2 Unidades

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE550328	<b>Modelo:</b>	HE550328
<b>Marca:</b>	HENDI	<b>EAN:</b>	8711369550328

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HENDI
<b>Modelo</b>	HE550328

EAN

8711369550328

## Descrição Resumida

Saco de pasteleiro reutilizável de 400mm em algodão com interior revestido a poliuretano. Essencial para precisão e higiene na confeitaria, lavável em água a ferver. Conjunto de 2 unidades.

## Descrição Completa

Essencial para qualquer área de confeitaria, este conjunto de dois sacos de pasteleiro reutilizáveis de 400mm oferece precisão e higiene. Concebido em algodão robusto com interior revestido a poliuretano, é ideal para a aplicação de decorações finas e enchimentos em produção intensiva.

### Saco de pasteleiro — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Dimensão (Comprimento)	400mm
Peso Líquido	0,054kg
Material Exterior	Algodão
Material Interior	Revestimento de Poliuretano
Reutilizável	Sim
Limpeza	Água a ferver

### Aplicações Profissionais

Para o Chef Pasteleiro que exige consistência e higiene na decoração e enchimento de produtos, este conjunto é indispensável. Ideal para pastelarias artesanais, cafés com fabrico próprio de doçaria, e restaurantes que primam pela apresentação das suas sobremesas, assegurando um

trabalho preciso desde a mise en place ao empratamento final.

## **Porquê Escolher Este Equipamento**

---

A escolha por este saco de pasteleiro destaca-se pela sua durabilidade e sustentabilidade, ao contrário das opções descartáveis. O seu interior em poliuretano garante uma limpeza eficaz e permite esterilização em água a ferver, crucial para o cumprimento das normas de higiene alimentar. A sua resistência e a inclusão de duas unidades asseguram um fluxo de trabalho contínuo e eficiente.

## **Perguntas Frequentes**

---

### **Como garantir a higiene dos sacos de pasteleiro reutilizáveis??**

*Estes sacos são concebidos para serem limpos em água a ferver, permitindo uma esterilização eficaz e a remoção completa de resíduos, essencial para a segurança alimentar em cozinhas profissionais.*

### **Qual a vantagem do revestimento interno em poliuretano??**

*O revestimento em poliuretano confere maior resistência ao saco contra rasgos e desgaste, além de facilitar o deslize do creme ou massa no interior, garantindo um fluxo mais suave e um controlo preciso durante a aplicação.*

### **Estes sacos são adequados para produção diária e intensiva??**

*Sim, a sua construção robusta em algodão e poliuretano, aliada à capacidade de limpeza a altas temperaturas, torna-os perfeitamente adequados para o uso contínuo em ambientes de pastelaria com elevado volume de trabalho.*

### **Posso utilizar diferentes tipos de bicos de pasteleiro com estes sacos??**

*Sim, estes sacos de pasteleiro são compatíveis com a maioria dos bicos de pasteleiro padrão, graças ao seu orifício de dimensões universais, permitindo versatilidade na criação de decorações e enchimentos.*

### **Quantas unidades vêm neste conjunto??**

*Este produto é fornecido como um conjunto de duas unidades de sacos de pasteleiro, oferecendo uma solução prática e imediata para as necessidades de qualquer cozinha profissional ou pastelaria.*