

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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Saco de Pasteleiro Reutilizável 400mm – Conjunto 2 Unidades

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|----------|----------------|---------------|
| SKU: | HE550328 | Modelo: | HE550328 |
| Marca: | HENDI | EAN: | 8711369550328 |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|----------|
| Marca | HENDI |
| Modelo | 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.