

# 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: 04/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Sacos de Pasteleiro Descartáveis 550 mm, 3.5 L, Plástico Transparente

### Informacoes do Produto

|               |           |                |               |
|---------------|-----------|----------------|---------------|
| <b>SKU:</b>   | PJP798055 | <b>Modelo:</b> | P798055       |
| <b>Marca:</b> | Pujadas   | <b>EAN:</b>    | 8421661798556 |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|               |               |
|---------------|---------------|
| <b>Marca</b>  | Pujadas       |
| <b>Modelo</b> | P798055       |
| <b>EAN</b>    | 8421661798556 |

### Descricao Resumida

Sacos de pasteleiro descartáveis de 550 mm em plástico transparente, com capacidade de 3.5 L. Ideais para aplicação precisa de cremes e massas em cozinhas profissionais.

## Descricao Completa

Estes sacos de pasteleiro descartáveis, fabricados em plástico transparente, são projetados para uso profissional na distribuição precisa de massas, cremes e mousses em cozinhas de restauração e pastelaria.

### Mangas de Plástico Descartáveis — mangas descartáveis plástico — Sacos de Pasteleiro — Características Técnicas

|                                       |                       |
|---------------------------------------|-----------------------|
| <b>Material</b>                       | Plástico transparente |
| <b>Comprimento</b>                    | 550 mm                |
| <b>Capacidade</b>                     | 3.5 L                 |
| <b>Quantidade por caixa</b>           | 100 unidades          |
| <b>Dimensões da caixa (L x P x A)</b> | 90 x 90 x 100 mm      |
| <b>Peso da caixa</b>                  | 1.27 kg               |

### Aplicações Profissionais

Ideais para pastelarias, padarias, restaurantes com secção de sobremesas, hotéis e serviços de catering que necessitam de precisão e higiene na decoração de bolos, enchimento de éclairs, ou distribuição de mousses e cremes. Também adequados para cantinas e cozinhas industriais na preparação de grandes volumes.

### Sacos de Pasteleiro — Principais Vantagens

- **\*\*Higiene Superior:\*\*** Sendo descartáveis, eliminam a necessidade de lavagem e reduzem o risco de contaminação cruzada.
- **\*\*Praticidade e Eficiência:\*\*** Permitem uma preparação rápida e uma limpeza mínima, otimizando o tempo de trabalho.
- **\*\*Visibilidade do Conteúdo:\*\*** O plástico transparente facilita a identificação do produto e o controlo do nível de enchimento.

- **Flexibilidade de Uso:** Adaptam-se facilmente a diferentes bicos de pasteleiro e consistências de massas ou cremes.
- **Economia de Stock:** Fornecidos em caixas de 100 unidades, garantem um abastecimento contínuo para operações de alto volume.