

# 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

## Manga de Pasteleiro Nylon Flexível 40 cm para Decoração e Recheio

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	IB756840E	<b>Modelo:</b>	756840E
<b>Marca:</b>	IBILI	<b>EAN:</b>	8411922476996

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	IBILI
<b>Modelo</b>	756840E
<b>EAN</b>	8411922476996

### Descricao Resumida

Manga de pasteleiro em nylon flexível de 40 cm, ideal para rechear e decorar com precisão. Reutilizável e fácil de limpar, essencial para pastelarias e cozinhas profissionais.

## Descrição Completa

Manga de pasteleiro em nylon flexível, com 40 cm, ideal para confeitaria e rechear com precisão em cozinhas profissionais e pastelarias. Facilita o mise en place para decorações rápidas e eficientes.

### manga de pasteleiro — Características Técnicas

<b>Propriedade</b>	Valor
<b>Material</b>	Nylon
<b>Comprimento</b>	40 cm
<b>Quantidade Mínima de Encomenda</b>	6 unidades

### Aplicações Profissionais

Ideal para pastelarias que necessitam de precisão na decoração de bolos e sobremesas, ou para chefs de cozinha em restaurantes que preparam molhos, purés ou recheios finos. Essencial para tarefas de mise en place em eventos e buffets.

### Porquê Escolher Este Equipamento

A manga de pasteleiro em nylon oferece flexibilidade e durabilidade superiores às alternativas descartáveis, sendo económica a longo prazo. O material de nylon garante fácil limpeza e resistência, sendo adequada para massas e cremes variados.

### Perguntas Frequentes

**Qual a principal vantagem desta manga de pasteleiro?**

A sua principal vantagem é a combinação de flexibilidade e durabilidade proporcionada pelo material em nylon, permitindo um uso repetido com facilidade de limpeza.

**Este tipo de manga é adequado para que tipos de preparações?**

É ideal para massas, cremes, molhos, purés e outras preparações que exijam precisão na aplicação, tanto em pastelaria como em cozinha.

**Qual a dimensão desta manga e é personalizável?**

A manga disponível tem 40 cm de comprimento. Existem outras medidas disponíveis, mas este modelo específico tem esta dimensão.

**É necessário comprar um número mínimo de unidades?**

Sim, a quantidade mínima de encomenda para este produto é de 6 unidades.

**Que tipo de estabelecimentos mais beneficiam deste utensílio?**

Pastelarias, padarias, restaurantes com serviço de pastelaria, unidades de catering e até mesmo roulotes e food trucks que ofereçam sobremesas ou guarnições com acabamento decorativo beneficiam deste utensílio.