

# 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

## Saco de Pasteleiro Descartável em Rolo, 100 Unidades, 55 cm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	IB760055E	<b>Modelo:</b>	760055E
<b>Marca:</b>	IBILI	<b>EAN:</b>	8411922435887

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	IBILI
<b>Modelo</b>	760055E
<b>EAN</b>	8411922435887

### Descricao Resumida

Sacos de pasteleiro descartáveis em rolo, com 55 cm, ideais para aplicação higiénica e eficiente de cremes e recheios em pastelaria profissional. Embalagem com 100 unidades.

## Descrição Completa

Facilite a confeção de pastelaria e a decoração de pratos com estas mangas de pasteleiro descartáveis em rolo, ideais para produção contínua e higiene rigorosa. Com 55 cm de comprimento, oferecem versatilidade para diversas aplicações em cozinhas profissionais, desde a pastelaria artesanal a operações de catering de grande volume.

### mangas pasteleiro descartáveis — Características Técnicas

<b>Material</b>	Plástico
<b>Comprimento</b>	55 cm
<b>Unidades por Rolo</b>	100
<b>Quantidade Mínima de Pedido</b>	1

### Aplicações Profissionais

Essenciais para pasteleiros e chefs que necessitam de precisão e higiene, estas mangas descartáveis são ideais para decorar bolos, rechear sobremesas, preparar molhos ou executar trabalhos de precisão em cozinhas de restaurantes, pastelarias e unidades de catering. A sua natureza descartável simplifica a limpeza, sendo perfeitas para estabelecimentos com elevado volume de produção ou que seguem normas HACCP rigorosas.

### Mangas Descartáveis — Principais Vantagens

A principal vantagem destas mangas de pasteleiro reside na sua praticidade e higiene. O design descartável elimina a necessidade de lavagem, economizando tempo e água, e garantindo a ausência de contaminação cruzada, um fator crucial em ambientes de produção alimentar. Com 100 unidades por rolo, asseguram uma excelente relação custo-benefício para operações contínuas, permitindo manter a eficiência mesmo em horários de pico.

## Perguntas Frequentes

---

### **Qual a principal aplicação destas mangas de pasteleiro?**

São ideais para decoração de precisão, recheio de produtos de pastelaria e confeitaria, e aplicação de molhos ou cremes em ambientes profissionais como restaurantes, pastelarias e serviços de catering.

### **Porquê optar por mangas descartáveis em vez de reutilizáveis?**

As mangas descartáveis garantem máxima higiene, evitam a contaminação cruzada e eliminam o tempo e os custos associados à lavagem e desinfecção de mangas reutilizáveis, sendo ideais para ambientes que seguem normas HACCP rigorosas.

### **Qual a vantagem do formato em rolo?**

O formato em rolo permite uma dispensação rápida e fácil de uma manga de cada vez, otimizando o fluxo de trabalho durante o serviço ou a preparação intensiva. Cada rolo contém 100 unidades, assegurando disponibilidade contínua.

### **Este tipo de manga é adequado para qual tipo de profissional?**

São perfeitas para pasteleiros, chocolatiers, chefs de cozinha em restaurantes, gerentes de F&B em hotéis, e proprietários de snack-bares, pastelarias ou roulotes que necessitem de utensílios práticos e higiénicos para confeitaria e decoração.

### **Qual o material destas mangas e é seguro para alimentos?**

Sim, são fabricadas em plástico seguro para contacto com alimentos, garantindo a integridade e segurança dos ingredientes utilizados nas suas preparações.