

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto

Sacos de vácuo lisos para cozedura e conservação 300x400 mm

Informacoes do Produto

SKU:	SM1140602	Modelo:	1140602
Marca:	Sammic	EAN:	8435561005409

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
EAN	8435561005409
Modelo	1140602
Largura (mm)	até 600 mm

Descricao Resumida

Sacos de vácuo lisos de 300x400 mm, fabricados em PA/PE (sem BPA) para cozedura e conservação. Ideais para uso profissional em máquinas de vácuo de câmara.

Descricao Completa

Sacos de vácuo lisos — Principais Vantagens

Desenvolvidos para o setor HORECA e cozinhas profissionais, estes sacos de vácuo lisos são a solução ideal para processos de sous vide e conservação alimentar. A sua composição robusta de PA/PE garante uma selagem hermética, protegendo os alimentos e prolongando significativamente a sua frescura e durabilidade. São perfeitos para vácuo de câmara.

A resistência a temperaturas até 80°C e 120°C permite que estes sacos (também conhecidos como bolsas de vácuo) sejam utilizados tanto para cozedura controlada, como para o armazenamento seguro de uma vasta gama de produtos. Sem BPA, cumprindo as mais rigorosas normas de segurança alimentar, oferecendo tranquilidade e fiabilidade na sua cozinha.

Aplicações

Estes sacos são indispensáveis em restaurantes que praticam a cozinha sous vide, hotéis que procuram otimizar a conservação de alimentos, ou em qualquer cozinha industrial que necessite de embalamento a vácuo eficiente e seguro. A sua dimensão de 300x400 mm torna-os versáteis para porções individuais ou para quantidades maiores, adaptando-se às dinâmicas de um serviço de catering ou de um bar movimentado.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Saco	Plano (liso)
Dimensões	300 x 400 mm (Largura x Altura)
Temperatura Máx. Cozedura	80°C (pontos até 120°C)
Material	PA/PE
Livre de BPA	Sim

Característica	Detalhe
Espessura	90 ?