

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 para Vácuo 165x200 mm 80°C

Informacoes do Produto

SKU:	SM5141251	Modelo:	5141251
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	5141251

Descricao Resumida

Sacos para vácuo de 165x200 mm, ideais para conservação e cozedura profissional até 80°C. Fabricados em PA/PE, sem BPA e com 90 µ de espessura.

Descricao Completa

Sacos para Vácuo Profissionais — Principais Vantagens

Estes sacos para vácuo (também conhecidos como bolsas de vácuo) são essenciais para uma conservação e cozedura eficientes em ambientes profissionais. Fabricados com materiais de alta qualidade e sem BPA, garantem a segurança alimentar e a durabilidade necessárias para o uso intensivo em hotelaria e restauração. São a solução ideal para prolongar a frescura dos alimentos e otimizar processos de cozedura de baixa temperatura (sous-vide).

Com uma espessura de 90 µ, estes sacos asseguram uma selagem robusta e fiável, protegendo os alimentos contra a oxidação e a contaminação. A sua resistência a altas temperaturas permite a cozedura direta no saco, simplificando a preparação e mantendo as propriedades organoléticas dos ingredientes.

Aplicações

Ideais para restaurantes, hotéis, cozinhas industriais e serviços de catering, onde a conservação a vácuo e a cozedura sous-vide são práticas comuns. São perfeitos para embalar carnes, peixe, vegetais e pratos pré-confeccionados, garantindo a sua frescura e prolongando o seu tempo de vida útil. A resistência térmica torna-os aptos para cozedura em banho-maria ou fornos de vapor até 80°C.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões	165 x 200 mm
Material	PA/PE
Livre de BPA	Sim
Espessura	90 µ
Temperatura Máxima de Utilização	80°C (conservação e cozedura), 120°C (picos)

Característica	Detalhe
Quantidade por Embalagem	1000 unidades