

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 Liso 180x300mm até 80°C

Informacoes do Produto

SKU:	SM5141252	Modelo:	5141252
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	5141252
Material	Plástico

Descricao Resumida

Sacos lisos para vácuo profissional 180x300mm em PA/PE, ideais para cozedura até 80°C. Sem BPA, para conservação segura de alimentos.

Descricao Completa

sacos vácuo liso — Sacos para Vácuo Liso – Principais Vantagens

Os nossos sacos para vácuo com superfície lisa, também conhecidos como bolsas de vácuo ou sacos de embalagem, são essenciais para uma conservação otimizada e cozedura com controlo de temperatura no setor Horeca. Desenhados para resistir até 80°C por períodos prolongados, asseguram a integridade dos alimentos e a máxima segurança alimentar, prolongando a vida útil dos produtos.

Fabricados em PA/PE (Poliamida/Polietileno) de alta qualidade, garantem uma barreira robusta contra o oxigénio e a humidade, protegendo os seus ingredientes e preparações. A sua construção sem BPA confere uma solução saudável e segura, ideal para cozinhas profissionais que priorizam a qualidade e a saúde dos seus clientes.

Aplicações

Estes sacos são ideais para restaurantes com opções de cozedura sous-vide, hotéis que procuram otimizar a preparação de refeições, e cozinhas industriais que necessitam de soluções eficientes para o armazenamento e prolongamento da frescura dos alimentos. Perfeitos para conservação de carnes, peixes, vegetais e pratos pré-confeccionados, suportam cozedura até 80°C.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Saco	Liso para vácuo
Dimensões	180 x 300 mm
Material	PA/PE (Poliamida/Polietileno)
Espessura	90 µ
Certificação	Sem BPA

Característica	Detalhe
Temperatura Máx. (cozedura)	80°C