

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Sacos para Vácuo Lisos 300x400 mm 90µm

Informacoes do Produto

SKU:	SM5141253	Modelo:	5141253
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	5141253
Largura (mm)	até 600 mm

Descricao Resumida

Sacos lisos de PA/PE 300x400 mm, 90µm, para máquinas de vácuo de câmara. Ideais para conservação e cozedura até 80°C. Sem BPA.

Descricao Completa

Sacos para Vácuo Lisos – Principais Vantagens

Estes sacos para vácuo lisos (também conhecidos como bolsas de vácuo) são a solução ideal para a conservação e cozedura de alimentos em ambientes profissionais. Fabricados em PA/PE de alta qualidade e com uma espessura de 90 µ, garantem uma vedação hermética que prolonga significativamente a frescura dos produtos, minimizando o desperdício.

A sua resistência a temperaturas até 80°C permite a utilização segura em banhos-maria ou fornos a vapor, tornando-os indispensáveis para técnicas de sous vide e outras preparações que exigem controlo preciso da temperatura. A ausência de BPA assegura a máxima segurança alimentar para o seu estabelecimento.

Aplicações

Concebidos para cozinhas profissionais de hotelaria, restauração, catering e estabelecimentos com elevado volume de produção, estes sacos de vácuo são perfeitos para a embalagem e conservação a vácuo de uma vasta gama de alimentos, desde carnes e peixes a legumes e produtos confeccionados. A sua robustez e capacidade de cozedura são ideais para restaurantes com opções de sous vide ou para cozinhas industriais que procuram otimizar a preparação e armazenamento.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões	300 x 400 mm
Material	PA/PE
Espessura	90 µm
Resistência à Temperatura	Até 80°C
Livre de BPA	Sim