

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



Hotelequip.pt

Sacos gofrados para vácuo, 300x400 mm

Informacoes do Produto

SKU:	SM1140613	Modelo:	1140613
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	1140613
Largura (mm)	até 600 mm

Descricao Resumida

Sacos gofrados para vácuo de 300x400 mm, com 105/90 ? de espessura. Ideais para máquinas de extração externa em hotelaria, prolongam a frescura dos alimentos.

Descricao Completa

Sacos gofrados para vácuo — Principais Vantagens

Estes sacos gofrados (também conhecidos como sacos texturizados) foram concebidos especificamente para máquinas de vácuo de extração externa, otimizando o processo de conservação de alimentos em cozinhas profissionais. A sua superfície com relevo facilita a extração eficiente do ar, garantindo uma selagem perfeita e prolongando significativamente a frescura dos produtos.

Fabricados em PA/PE e com estrutura multicamada, estes sacos oferecem durabilidade e resistência à perfuração, essenciais para o uso intensivo em ambientes como restaurantes, hotéis e catering. A sua composição robusta protege os alimentos contra queimaduras de congelação e contaminação externa, contribuindo para a manutenção da qualidade e segurança alimentar.

A ausência de BPA na sua construção assegura que os alimentos permaneçam livres de substâncias nocivas, um fator crucial para a saúde e bem-estar dos consumidores finais. Estes sacos são uma solução prática e higiénica para o armazenamento de produtos frescos, preparados ou cozinhados, ajudando a gerir o inventário e a reduzir o desperdício alimentar em qualquer cozinha industrial.

Aplicações

Ideais para uma vasta gama de estabelecimentos HORECA, desde pequenos restaurantes e pastelarias até grandes hotéis e serviços de catering. Perfeitos para o acondicionamento de carnes, peixes, vegetais, queijos e alimentos cozinhados, prolongando a sua vida útil. São indispensáveis para operações de sous-vide, garantindo resultados consistentes e de alta qualidade. Facilitam a organização da despensa e a preparação de refeições em grande volume, otimizando o fluxo de trabalho na cozinha.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (Largura x Altura)	300 x 400 mm

Característica	Detalhe
Tipo de Película	Com relevo (gofrada)
Material	PA / PE (estrutura multicamada)
Espessura	105 / 90 ?
Livre de BPA	Sim