

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 rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Sacos para Vácuo com Relevo 350 x 550 mm

Informacoes do Produto

SKU:	SM1140614	Modelo:	1140614
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	1140614
Largura (mm)	até 600 mm

Descricao Resumida

Sacos para vácuo com relevo, 350 x 550 mm, ideais para máquinas de extração externa. Fabricados em PA/PE multicamada e sem BPA, garantem ótima conservação.

Descricao Completa

sacos vácuo com relevo — Sacos para Vácuo com Relevo — Principais Vantagens

Os sacos para vácuo com relevo são concebidos para proporcionar uma vedação hermética superior e uma extração de ar eficiente em máquinas de vácuo de extração externa. A sua estrutura multicamadas garante uma barreira robusta contra o ar e a humidade, prolongando significativamente a vida útil dos alimentos e evitando a degradação.

Ideal para cozinhas profissionais exigentes (ou "sacos gofrados"), estes sacos são um investimento inteligente para qualquer estabelecimento HORECA, desde restaurantes a hotéis e serviços de catering. O seu design sem BPA assegura a segurança alimentar, protegendo tanto os seus produtos quanto a saúde dos seus clientes.

A película com relevo, uma característica essencial, permite uma extração de ar otimizada sem a necessidade de uma cuba de vácuo, tornando o processo mais rápido e prático para o dia-a-dia na restauração. A resistência e durabilidade destes sacos protegem os alimentos de queimaduras de congelação e de perdas de sabor e textura, garantindo a sua qualidade.

Aplicações

Estes sacos são perfeitos para o armazenamento de uma vasta gama de produtos alimentares em cozinhas de restaurantes, hotéis, talhos, delicatessens e serviços de catering, onde a conservação a vácuo é crucial. São adequados para embalar carnes, peixes, vegetais, queijos e outros produtos que beneficiem de uma atmosfera protegida, assegurando a máxima frescura e higiene.

A sua robustez permite a utilização em processos de cozedura sous vide, oferecendo versatilidade e resultados culinários de excelência. São indispensáveis para otimizar os espaços de armazenamento, reduzir o desperdício alimentar e manter os padrões de qualidade em ambientes profissionais de elevado volume.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
----------------	---------

Tipo de Película	Com relevo (gofrada)
Composição	PA / PE com estrutura multicamada
Dimensões	350 x 550 mm
Espessura	105 / 90 ?
BPA Free	Sim
Utilização	Máquinas de vácuo de extração externa