

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 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 para Vácuo Lisos 350x550 mm 120°C

Informacoes do Produto

SKU:	SM1140607	Modelo:	1140607
Marca:	Sammic	EAN:	8435561005379

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
EAN	8435561005379
Modelo	1140607
Largura (mm)	até 600 mm

Descricao Resumida

Sacos lisos de alta resistência para vácuo, 350x550 mm, suportam até 120°C. Ideais para conservação e cozedura sous vide profissional.

Descricao Completa

Sacos para Vácuo Lisos — Principais Vantagens

Estes sacos para vácuo lisos (também conhecidos como bolsas de vácuo ou embalagem vacuum) são desenhados para a conservação e cozedura de alimentos em ambientes profissionais. A sua constituição robusta garante uma selagem hermética, fundamental para prolongar a frescura e a qualidade dos produtos alimentares em cozinhas de restauração, hotelaria e catering.

Com capacidade para suportar temperaturas até 120°C, são ideais para técnicas de cozedura sous vide, permitindo resultados perfeitos e padronizados. A sua utilização contribui para a otimização de processos, redução de desperdício e maximização do sabor e textura dos alimentos.

Aplicações

Perfeitos para restaurantes, hotéis, cozinhas industriais e empresas de catering que procuram soluções de embalamento a vácuo eficientes e fiáveis. As suas dimensões de 350 x 550 mm adequam-se a uma vasta gama de produtos, desde peças de carne e peixe a legumes e preparações mais elaboradas, otimizando o espaço de armazenamento e a preparação para cozedura.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões	350 x 550 mm
Temperatura Máxima	120°C
Uso	Conservação e Cozedura
Tipo de Saco	Liso
Quantidade por Embalagem	100 unidades