

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 180 x 300 mm para Cozedura a 120°C

Informacoes do Produto

SKU:	SM5141256	Modelo:	5141256
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	5141256

Descricao Resumida

Sacos para vácuo de 180x300mm, ideais para cozedura sous vide até 120°C. Essenciais para conservação e preparação de alimentos no setor profissional.

Descricao Completa

Sacos para Vácuo para Cozedura — Principais Vantagens

Estes sacos para vácuo foram concebidos especificamente para profissionais do setor HORECA e hotelaria, garantindo a máxima segurança e desempenho na conservação e cozedura de alimentos. A sua resistência a altas temperaturas (até 120°C) torna-os ideais para cozedura sous vide, uma técnica que preserva os nutrientes, a textura e o sabor dos ingredientes.

Com dimensões de 180 x 300 mm, oferecem versatilidade para uma ampla gama de produtos, desde pequenas porções de carne e peixe a vegetais e preparados. A utilização destes sacos (também designados por bolsas de vácuo) permite ainda reduzir o desperdício alimentar e otimizar o espaço de armazenamento.

Aplicações

Perfeitos para restaurantes, hotéis, cozinhas industriais e empresas de catering que adotam a técnica sous vide ou necessitam de soluções de vácuo de alta fiabilidade. Indicados para a conservação a vácuo de alimentos crus ou cozinhados, como carnes, peixe, legumes ou molhos, antes do processo de cozedura ou para prolongar a sua vida útil.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões	180 x 300 mm
Temperatura Máxima	120°C
Quantidade	Pack de 1000 unidades