

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Sacos Cozedura Sous Vide 350x550 mm, Pack 500un. 120°C

Informacoes do Produto

SKU:	SM5141259	Modelo:	5141259
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	5141259
Largura (mm)	até 600 mm

Descricao Resumida

Sacos de cozedura Sous Vide 350x550 mm, resistentes até 120°C. Ideais para conservação e cocção em hotelaria e restauração. Pack de 500 unidades.

Descricao Completa

Sacos Sous Vide — Sacos para Cozedura Sous Vide — Vantagens e Versatilidade

Estes sacos de alta qualidade são projetados especificamente para a técnica de cozedura Sous Vide, garantindo uma selagem hermética que preserva os sabores e nutrientes dos alimentos. São ideais para restaurantes, hotéis e cozinhas profissionais que procuram otimizar a preparação de pratos com precisão e consistência. A sua durabilidade e resistência a altas temperaturas permitem uma cocção segura e eficiente, tornando-os um (saco de vácuo) essencial para qualquer estabelecimento Horeca.

A conformidade com as normas de segurança alimentar é um pilar destes sacos, assegurando que os alimentos permaneçam intactos e seguros durante todo o processo de cozedura até 120°C. Além de cozedura, são perfeitos para a conservação a vácuo, prolongando a vida útil de ingredientes e reduzindo o desperdício alimentar no seu negócio.

Aplicações

Estes sacos são indispensáveis em diversas aplicações profissionais, desde a restauração de alta gastronomia até à produção em cozinhas industriais e serviços de catering. Permitem a preparação antecipada de refeições, controlando o ponto de cocção e otimizando o serviço durante períodos de pico. A sua robustez é adequada tanto para seladoras a vácuo de câmara como de extração externa, oferecendo flexibilidade operacional.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões	350 x 550 mm
Temperatura Máxima	120 °C
Quantidade por Pack	500 unidades

Característica	Detalhe
Uso	Conservação e Cozedura Sous Vide