

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 de Vácuo com Relevo HENDI 150x250mm - 100 Unidades

Informacoes do Produto

SKU:	HE971017	Modelo:	HE971017
Marca:	HENDI	EAN:	8711369971017

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE971017
EAN	8711369971017
Material	Plástico

Descricao Resumida

Invólucros de vácuo com relevo de 150x250mm, ideais para máquinas externas e de câmara. Com 75µm de espessura e proteção UV, garantem a máxima conservação e segurança alimentar para o seu negócio.

Descricao Completa

A construção multicamadas destes invólucros de vácuo, com uma espessura total de 75 µm, oferece uma barreira robusta e eficaz para a conservação de alimentos em cozinhas profissionais. O seu design com relevo foi especificamente concebido para otimizar o fluxo de extração de ar, garantindo um vácuo superior e prolongando significativamente a frescura dos ingredientes no seu "mise en place".

sacos vácuo relevo — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Dimensões (LxC)	150 x 250 mm
Quantidade	100 unidades
Material	Polietileno (60 µm interior), Poliamida (15 µm exterior)
Espessura Total	75 µm
Faixa de Temperatura	-20°C a 100°C
Filtro UV	Sim

Compatibilidade	Máquinas de vácuo externas e de câmara
Peso Líquido	0,6 Kg (para 100 unidades)

Aplicações Profissionais

Para o Chef de restaurante que procura otimizar a gestão de stock e o "mise en place", estes invólucros são ideais para porcionar e conservar ingredientes delicados ou pré-preparados. O Gestor de catering beneficia da sua robustez para o transporte seguro de alimentos e para manter a qualidade dos produtos durante eventos, enquanto o proprietário de snack-bar pode prolongar a vida útil de carnes, queijos e vegetais, reduzindo o desperdício e assegurando a conformidade com as normas HACCP.

Conservação Superior — Principais Vantagens

Estes invólucros distinguem-se pela sua capacidade de criar um vácuo mais eficiente, graças ao seu relevo interno que facilita a remoção total do ar, crucial para a preservação. A sua composição em polietileno de grau alimentar e poliamida, juntamente com a proteção UV, garante a integridade dos alimentos e a segurança alimentar, permitindo ainda a utilização em diversas aplicações, desde o ultracongelamento à cozedura sous-vide até 100°C.

Como devo armazenar estes sacos de vácuo para garantir a sua durabilidade?

Para preservar a integridade e eficácia dos invólucros, é recomendável armazená-los num local fresco e seco, longe da luz solar direta e de fontes de calor. Evite também o contacto com objetos pontiagudos que possam danificar o material.

Estes invólucros são compatíveis com todos os tipos de máquinas de embalagem a vácuo?

Sim, estes invólucros foram concebidos para serem versáteis e são totalmente compatíveis tanto com máquinas de embalagem a vácuo externas, que utilizam a estrutura em relevo para a extração de ar, como com máquinas de câmara.

Qual a vantagem do relevo na superfície dos sacos?

O relevo na superfície dos invólucros é crucial para otimizar o processo de vácuo, criando canais que permitem a saída eficiente do ar. Isto resulta numa selagem mais rápida e completa, essencial para a máxima conservação dos alimentos.

Podem ser utilizados para cozinhar alimentos, como em sous-vide?

Absolutamente. Estes invólucros são seguros para utilização em temperaturas que variam de -20°C a 100°C, tornando-os ideais para técnicas de cozedura a baixa temperatura, como o sous-vide, garantindo a segurança alimentar e a retenção de sabores.

Como escolher o tamanho certo de invólucro para os meus produtos?

A escolha do tamanho ideal depende do volume e formato do alimento a embalar. Para uma selagem eficaz, é importante deixar espaço suficiente na extremidade do invólucro para a máquina criar uma vedação hermética, evitando o excesso de ar.