

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 200x300mm - 100 Unidades

Informacoes do Produto

SKU:	HE971024	Modelo:	HE971024
Marca:	HENDI	EAN:	8711369971024

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE971024
EAN	8711369971024
Largura (mm)	até 600 mm
Material	Plástico

Descricao Resumida

Sacos de vácuo com relevo HENDI, 200x300mm, 100 unidades. Duas camadas (polietileno/poliamida) com 75µm de espessura total. Filtro UV e compatibilidade com temperaturas de -20°C a 100°C. Ideais para máquinas de vácuo externas e de câmara, garantindo extração de ar superior e prolongando a frescura dos alimentos.

Descricao Completa

Estes invólucros de vácuo texturizados garantem uma extração de ar superior, vital para a preservação de alimentos em cozinhas profissionais. Otimizam a mise en place, prolongando a frescura e a qualidade dos ingredientes para a produção intensiva.

sacos vácuo relevo — Características Técnicas

Dimensões (LxP)	200 x 300 mm
Quantidade	100 unidades
Material	Polietileno (interior 60µm), Poliamida/Nylon (exterior 15µm)
Espessura Total	75 µm
Filtro UV	Sim
Temperatura de Utilização	-20°C a 100°C
Compatibilidade	Máquinas de vácuo externas e de câmara

Peso Líquido

0,9 Kg

Aplicações Profissionais

Para o Chef de restaurante que exige a máxima frescura dos seus produtos, estes invólucros são essenciais na gestão de stocks e na preparação avançada. O Gestor de F&B de hotel ou catering encontra neles uma solução robusta para a conservação de grandes volumes, otimizando a logística e garantindo a segurança alimentar em todas as etapas.

Conservação Avançada — Principais Vantagens

A estrutura de duas camadas, com polietileno de 60µm para contacto alimentar e poliamida de 15µm, assegura uma barreira protetora superior. O relevo interno é crucial, pois facilita a remoção eficiente do ar, resultando em selagens mais fortes e uma vida útil prolongada dos alimentos, cumprindo as normas HACCP. A capacidade de filtrar UV protege ainda mais os ingredientes sensíveis à luz.

Como devo limpar os sacos de vácuo antes de usar ou se forem reutilizáveis?

Estes sacos são de uso único para garantir a máxima higiene e segurança alimentar, especialmente em ambientes profissionais. Após a utilização, devem ser descartados para evitar contaminações cruzadas e manter a conformidade com as normas HACCP.

Qual o tamanho ideal de saco para o meu tipo de negócio?

Os sacos de 200x300mm são versáteis para porções individuais ou pequenas quantidades de ingredientes. Para um dimensionamento adequado, avalie o volume médio dos seus produtos a embalar e a frequência de utilização, podendo complementar com outros tamanhos disponíveis na gama HENDI.

Estes sacos são compatíveis com qualquer máquina de vácuo?

Sim, estes sacos com relevo são projetados para serem compatíveis tanto com máquinas de embalagem a vácuo externas, que dependem da textura para extrair o ar, como com máquinas de câmara, oferecendo flexibilidade para diferentes configurações de cozinha.

Qual a resistência térmica destes sacos?

Os sacos HENDI suportam uma vasta gama de temperaturas, desde -20°C para congelação profunda até 100°C, tornando-os adequados para cozedura sous-vide ou reaquecimento em

banho-maria, sem comprometer a integridade do alimento ou do saco.

O que significa o "relevo" nos sacos de vácuo?

O relevo é uma textura interna que cria canais para o ar ser eficientemente extraído do saco durante o processo de vácuo. Esta característica é fundamental para garantir uma selagem hermética e eficaz, prevenindo bolsas de ar e otimizando a conservação.