

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

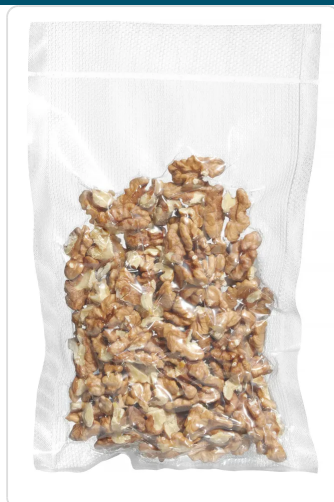


Sacos de Vácuo com Relevo Hendi 300x400mm - 100 Unidades

Informacoes do Produto

SKU:	HE971031	Modelo:	HE971031
Marca:	HENDI	EAN:	8711369971031

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE971031
EAN	8711369971031
Largura (mm)	até 600 mm
Material	Plástico

Descricao Resumida

Bolsas de vácuo com relevo de 300x400mm, ideais para máquinas externas e de câmara. Fabricadas com 2 camadas (PE/PA) e filtro UV, garantem conservação superior e segurança alimentar. Pacote com 100 unidades.

Descricao Completa

A conservação otimizada de alimentos é crucial para qualquer cozinha profissional, e estas bolsas de vácuo texturizadas garantem uma extração de ar superior, prolongando a frescura e a qualidade dos ingredientes. Fabricadas com uma estrutura de duas camadas e filtro UV, são ideais para a gestão rigorosa da mise en place e o cumprimento das normas HACCP.

sacos vácuo relevo 300x400mm — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Dimensões (LxA)	300 x 400 mm
Quantidade	100 unidades
Peso Líquido	1,8 kg
Material	Polietileno (60 µm) e Poliamida (15 µm)
Espessura Total	75 µm
Temperatura de Utilização	-20 °C a 100 °C

Características Adicionais	Relevo para melhor fluxo de ar, filtro UV, apto para contacto alimentar
Compatibilidade	Máquinas de vácuo externas e de câmara

Aplicações Profissionais

Para o Chef de restaurante que procura otimizar a conservação de produtos frescos e semi-preparados, estas bolsas são essenciais na gestão do inventário e na preparação para o rush do serviço. O Gestor de F&B de hotel ou catering beneficia da sua versatilidade para embalar porções individuais ou ingredientes para grandes eventos, garantindo a segurança alimentar e a qualidade dos pratos. Também são ideais para snack-bares e hamburgarias que necessitam de prolongar a vida útil de carnes marinadas ou vegetais pré-cortados, mantendo a frescura e o sabor.

Bolsas de Vácuo Profissionais — Principais Vantagens

A estrutura de duas camadas, com polietileno de 60 µm no interior e poliamida de 15 µm no exterior, confere a estas bolsas uma resistência superior a perfurações e uma barreira eficaz contra o oxigénio. O relevo interno é um diferencial técnico que assegura uma remoção de ar mais eficiente, crucial para a longevidade dos alimentos e para a consistência em técnicas como o sous-vide. Adicionalmente, o filtro UV integrado protege os alimentos da degradação luminosa, preservando as suas propriedades organolépticas por mais tempo, e a sua aprovação para contacto alimentar garante a conformidade com as mais rigorosas normas de higiene e segurança.

São estas bolsas compatíveis com qualquer máquina de vácuo?

Estas bolsas são versáteis e compatíveis tanto com máquinas de vácuo externas, que dependem do relevo para a extração de ar, como com máquinas de câmara, que criam vácuo em todo o compartimento. Esta adaptabilidade garante que podem ser utilizadas na maioria dos equipamentos profissionais existentes no mercado.

Posso utilizar estas bolsas para cozinhar sous-vide?

Sim, as bolsas são seguras para cozinhar sous-vide, suportando temperaturas de até 100°C. A sua composição robusta e aprovação para contacto alimentar asseguram que os alimentos podem ser cozinhados de forma segura e eficaz, sem risco de libertação de substâncias indesejadas. ?

Qual a diferença entre sacos com relevo e sacos lisos?

O relevo nas bolsas é fundamental para máquinas de vácuo externas, pois cria canais que permitem a saída eficiente do ar. Em contraste, as bolsas lisas são tipicamente usadas em máquinas de vácuo de câmara, onde o vácuo é criado em torno de todo o saco, não necessitando de canais para a extração de ar.

Como devo manusear os sacos para garantir a higiene?

Embora os sacos sejam de uso único, a sua manipulação deve seguir as normas HACCP para evitar contaminação cruzada. Certifique-se de que as superfícies de trabalho e as mãos estão limpas ao manusear os alimentos e os sacos, e descarte os sacos usados de forma higiénica após a utilização.

Como escolher o tamanho certo de sacos para o meu negócio?

Para escolher o tamanho ideal, avalie os tipos e volumes de alimentos que mais frequentemente embala. O tamanho 300x400mm é adequado para porções médias de carne, peixe, vegetais ou para marinar ingredientes, mas é aconselhável ter uma variedade de tamanhos para otimizar o espaço e reduzir o desperdício.