

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 150x400mm (100 Unidades)

Informacoes do Produto

SKU:	HE971048	Modelo:	HE971048
Marca:	HENDI	EAN:	8711369971048

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE971048
EAN	8711369971048
Material	Plástico

Descricao Resumida

Conjunto de 100 sacos de vácuo Hendi com relevo, 150x400mm, ideais para máquinas de vácuo externas e de câmara. Fabricados com duas camadas (PE/PA) e filtro UV, suportam temperaturas de -20°C a 100°C, garantindo uma conservação alimentar superior.

Descricao Completa

A preservação alimentar é crucial para qualquer cozinha profissional, e estes invólucros para vácuo, com a sua estrutura de duas camadas e relevo otimizado, garantem uma extração de ar superior. Essenciais para prolongar a frescura dos ingredientes e cumprir as rigorosas normas HACCP, são a base para uma mise en place eficiente e segura.

sacos vácuo relevo — Características Técnicas

Dimensões (LxP)	150 x 400 mm
Peso Líquido	0,9 kg
Material	Polietileno (60 µm interior) e Poliamida (15 µm exterior)
Espessura Total	75 µm
Filtro UV	Sim
Temperatura de Utilização	-20°C a 100°C
Compatibilidade	Máquinas de vácuo externas e de câmara

Quantidade	100 unidades
------------	--------------

Aplicações Profissionais

Para o Chef de restaurante que procura otimizar a gestão de stocks e a preparação antecipada, estes invólucros são ideais para a conservação sous-vide ou para manter a qualidade de produtos frescos. O Gestor de F&B em hotelaria ou catering beneficia da sua versatilidade para grandes volumes, assegurando a segurança alimentar e a redução do desperdício em cozinhas de produção intensiva. Talhos e charcutarias encontram nestes sacos a solução perfeita para embalar carnes, enchidos e queijos, garantindo a sua integridade e apresentação ao cliente.

Conservação Avançada — Principais Vantagens

A construção bicamada, com polietileno interior para contacto alimentar e poliamida exterior, confere a estes invólucros uma resistência superior e uma barreira eficaz contra o oxigénio. O seu relevo patenteado maximiza a extração de ar, crucial para um vácuo perfeito em máquinas externas, enquanto a capacidade de suportar temperaturas de -20°C a 100°C oferece flexibilidade para congelação ou cozedura sous-vide, assegurando a conformidade com as normas HACCP.

Estes sacos são compatíveis com qualquer tipo de máquina de vácuo profissional?

Sim, estes sacos foram concebidos para serem compatíveis tanto com máquinas de embalagem a vácuo externas, que dependem do relevo para a extração de ar, como com máquinas de câmara, oferecendo versatilidade para diversas operações em cozinhas profissionais.

Qual a vantagem do relevo na embalagem a vácuo?

O relevo, ou textura, nos sacos de vácuo é fundamental para máquinas de vácuo externas, pois cria canais que permitem a saída eficiente do ar durante o processo de selagem. Isto garante uma extração de ar mais completa e um vácuo mais forte, prolongando significativamente a vida útil dos alimentos.

Posso utilizar estes sacos para cozedura sous-vide ou congelação?

Sim, estes sacos são extremamente versáteis e adequados para ambas as aplicações. Suportam temperaturas de -20°C, ideais para congelação profunda, e até 100°C, o que os torna perfeitos para cozedura sous-vide, garantindo a segurança e integridade dos alimentos durante todo o processo.

Como devo armazenar os sacos de vácuo não utilizados para manter a sua integridade?

Para preservar a qualidade e eficácia dos sacos de vácuo, é recomendável armazená-los na embalagem original, num local fresco e seco, longe da luz solar direta e de fontes de calor. Evite dobrar ou amassar os sacos para não comprometer a sua estrutura e capacidade de selagem.

Qual a espessura total destes sacos e como isso afeta a sua resistência?

Estes sacos possuem uma espessura total de 75 µm, resultante de uma camada interior de 60 µm de polietileno e uma exterior de 15 µm de poliamida. Esta combinação confere-lhes uma resistência superior a perfurações e uma excelente barreira contra o oxigénio, protegendo eficazmente os alimentos.