

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

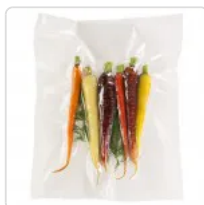


Sacos de Vácuo com Relevo HENDI 250x350mm - 100 Unidades

Informacoes do Produto

SKU:	HE971055	Modelo:	HE971055
Marca:	HENDI	EAN:	8711369971055

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE971055
EAN	8711369971055
Largura (mm)	até 600 mm

Descricao Resumida

Sacos de vácuo HENDI com relevo, 250x350mm, 100 unidades. Duas camadas (PE 60µm, PA 15µm) e 75µm de espessura total. Com filtro UV e compatíveis com máquinas de vácuo externas e de câmara. Ideais para conservação e sous-vide (-20°C a 100°C).

Descricao Completa

Concebidos para otimizar a conservação alimentar, estes invólucros de embalagem a vácuo texturizados garantem uma extração de ar superior, essencial para prolongar a frescura e a qualidade dos ingredientes. A sua composição robusta é ideal para a preparação eficiente e segura na cozinha profissional, cumprindo as mais rigorosas normas HACCP.

sacos vácuo relevo — sacos de vácuo com relevo — Características Técnicas

Dimensões (LxA)	250 x 350 mm
Quantidade	100 unidades
Composição	2 camadas (Polietileno 60µm interior, Poliamida 15µm exterior)
Espessura Total	75 µm
Funcionalidade	Filtro UV, Relevo para otimização do vácuo
Temperatura de Utilização	-20°C a 100°C
Compatibilidade	Máquinas de vácuo externas e de câmara

Peso Líquido

1,3 Kg

Aplicações Profissionais

Para o Chef de restaurante que valoriza a integridade dos seus produtos, estes sacos são cruciais na preparação de sous-vide e na conservação de ingredientes frescos, otimizando a gestão de stocks. O Gestor de F&B de hotel ou catering encontra nestes consumíveis a solução ideal para a organização da despensa e a garantia de segurança alimentar em grandes volumes, facilitando a logística e reduzindo o desperdício.

Conservação Otimizada — Principais Vantagens

A estrutura de duas camadas, com polietileno interior aprovado para contacto alimentar e poliamida exterior, confere a estes sacos uma resistência superior e uma barreira eficaz contra o oxigénio. O seu design com relevo assegura uma remoção de ar mais eficiente em qualquer máquina de vácuo, enquanto o filtro UV integrado protege os alimentos da degradação luminosa, mantendo as suas propriedades organoléticas por mais tempo.

Qual a durabilidade destes sacos em diferentes condições de armazenamento?

Estes sacos são projetados para durabilidade, suportando temperaturas de -20°C a 100°C, o que permite a sua utilização tanto em congelação profunda como em processos de cozedura. Para otimizar a sua vida útil e a integridade dos alimentos, devem ser armazenados em local fresco e seco, protegidos da luz solar direta antes de usar.

Podem ser utilizados para cozinhar a baixa temperatura (sous-vide)?

Sim, a sua composição robusta de 75µm e a capacidade de suportar temperaturas até 100°C tornam-nos perfeitamente adequados para técnicas de cozedura sous-vide. Garantem uma selagem hermética que preserva os sucos e sabores dos alimentos durante todo o processo.

Estes sacos são compatíveis com todos os tipos de máquinas de vácuo profissionais?

Sim, a sua conceção com relevo foi pensada para maximizar a eficiência da extração de ar, tornando-os compatíveis tanto com máquinas de vácuo externas, que dependem da textura para a passagem do ar, como com máquinas de câmara. Esta versatilidade é crucial para cozinhas profissionais com diferentes equipamentos.

Como o relevo dos sacos melhora o processo de vácuo?

?

O relevo na superfície interna dos sacos cria microcanais que facilitam o fluxo de ar para fora do saco durante o processo de vácuo. Isto resulta numa extração de ar mais rápida e completa, garantindo uma selagem mais eficaz e uma conservação superior dos alimentos.

Qual a importância do filtro UV na conservação dos alimentos?

O filtro UV integrado é vital para proteger os alimentos sensíveis à luz, como carnes curadas, queijos ou ervas aromáticas, da degradação causada pela exposição. Ajuda a preservar a cor, o sabor e os nutrientes, prolongando significativamente a sua qualidade e frescura.