

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 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 Embalar a Vácuo 230x160mm - Pack 100 Unidades

Informacoes do Produto

SKU:	HE970386	Modelo:	HE970386
Marca:	HENDI	EAN:	8711369970386

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE970386

EAN	8711369970386
Largura (mm)	até 600 mm
Material	Plástico

Descricao Resumida

Conjunto de 100 sacos de vácuo Hendi, com dimensões de 160x230mm e 65 µm de espessura, ideais para máquinas de câmara. Fabricados com dupla camada (PE/PA) para uma conservação alimentar superior.

Descricao Completa

Concebidos para otimizar a conservação de alimentos, estes invólucros de vácuo garantem uma selagem hermética essencial para a mise en place e a gestão de stocks em cozinhas profissionais. A sua composição robusta é ideal para proteger ingredientes e pratos preparados, prolongando significativamente a sua durabilidade.

sacos embalar a vácuo — Aplicações Profissionais

Para o Chef de restaurante que procura maximizar a frescura dos seus ingredientes ou o Gestor de catering que necessita de otimizar a logística alimentar, estes invólucros são indispensáveis. São igualmente ideais para talhos e charcutarias, permitindo a conservação prolongada de carnes e enchidos, e para pastelarias que preparam bases ou cremes com antecedência, assegurando a conformidade com as normas HACCP.

Conservação Superior — Principais Vantagens

A estrutura de dupla camada, com polietileno interior aprovado para contacto alimentar e poliamida exterior, confere a estes invólucros uma resistência superior a perfurações e uma barreira eficaz contra o oxigénio. Esta construção de 65 µm de espessura assegura uma selagem fiável em máquinas de vácuo com câmara, protegendo os alimentos da deterioração e da queima por congelação, embora não sejam indicados para cozedura sous vide.

Características Técnicas

Dimensões (LxA)	160 x 230 mm
-----------------	--------------

Quantidade	100 unidades
Material	Polietileno (interior) / Poliamida (exterior)
Espessura	65 µm
Compatibilidade	Máquinas de vácuo com câmara
Uso recomendado	Conservação de alimentos
Restrição de uso	Não adequado para Sous Vide
Peso Líquido	0,4 kg

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

Não, estes invólucros são especificamente concebidos para máquinas de embalar a vácuo com câmara. Não são adequados para máquinas de vácuo externas, que utilizam um sistema de sucção diferente e requerem sacos com textura específica.

Posso utilizar estes sacos para cozinhar alimentos em sous vide?

Não, a composição destes invólucros (65 µm de espessura, polietileno/poliamida) não é adequada para as altas temperaturas e tempos prolongados de cozedura exigidos pelo método sous vide. O uso para este fim pode comprometer a integridade do saco e a segurança alimentar.

Como devo armazenar os sacos de vácuo para garantir a sua durabilidade e higiene?

Para manter a integridade e higiene dos invólucros, devem ser armazenados num local fresco e seco, protegidos da luz solar direta e de fontes de calor. É importante mantê-los na embalagem original até ao momento de uso para evitar contaminação.

Qual a importância da espessura de 65 µm para estes sacos?

A espessura de 65 µm confere a estes invólucros uma robustez adequada para a maioria das aplicações de vácuo em cozinhas profissionais, oferecendo boa resistência a perfurações. Garante uma barreira eficaz contra o ar, essencial para a conservação e proteção dos

alimentos.

Como posso determinar o tamanho ideal de sacos de vácuo para as necessidades do meu negócio?

A escolha do tamanho ideal depende do volume e tipo de produtos que embala regularmente. Recomenda-se ter uma variedade de tamanhos, como estes de 160x230mm para porções individuais ou pequenos ingredientes, e tamanhos maiores para peças maiores ou lotes.