

Ficha Técnica

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

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha técnica gerada em: 22/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rápido
ao produto

Sacos de Vácuo para Máquina de Câmara HENDI - 100 Unidades, 350x250mm

Informações do Produto

SKU:	HE970393	Modelo:	HE970393
Marca:	HENDI	EAN:	8711369970393

Imagens do Produto



Especificações

Marca	HENDI
Modelo	HE970393
EAN	8711369970393
Largura (mm)	até 600 mm
Material	Plástico

Descricao Resumida

Sacos de vácuo de duas camadas (polietileno e poliamida) com 65 µm de espessura, ideais para máquinas de embalar a vácuo com câmara. Dimensões de 350x250mm, fornecidos em embalagens de 100 unidades. Não adequados para cozedura sous vide.

Descricao Completa

A conservação otimizada de alimentos é crucial para qualquer cozinha profissional, e estes invólucros de vácuo de duas camadas garantem a máxima proteção. Com uma espessura robusta de 65 µm, são ideais para selagem em máquinas de câmara, assegurando a integridade dos produtos e o cumprimento das normas HACCP.

sacos para embalar a vácuo — Aplicações Profissionais

Para o Chef de restaurante que procura prolongar a vida útil de ingredientes frescos ou semi-preparados, estes invólucros são essenciais na otimização da mise en place. O gestor de catering ou cantina beneficia da capacidade de pré-preparar e armazenar grandes volumes, mantendo a qualidade e reduzindo o desperdício alimentar.

Sacos de Vácuo HENDI — Principais Vantagens

A construção de duas camadas, com polietileno de grau alimentar no interior e poliamida (nylon) no exterior, confere a estes invólucros uma resistência superior a perfurações e uma barreira eficaz contra o oxigénio. A sua espessura de 65 µm garante uma selagem hermética e duradoura, fundamental para a conservação a longo prazo em máquinas de vácuo com câmara, embora não sejam recomendados para cozedura sous vide.

Características Técnicas

Dimensões (LxP)	350 x 250 mm
Material	Polietileno (interior) e Poliamida/Nylon (exterior)
Espessura	65 µm
Quantidade	100 unidades
Peso Líquido	0,9 kg

Compatibilidade	Máquinas de embalar a vácuo com câmara
Uso	Não adequado para cozinhar em sous vide

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

Não, estes invólucros foram especificamente concebidos para utilização com máquinas de embalar a vácuo com câmara. Não são adequados para máquinas de vácuo externas, que utilizam um sistema diferente de sucção.

Posso utilizar estes sacos para cozinhar em sous vide?

Não, a descrição do produto indica claramente que estes sacos não são adequados para cozinhar em sous vide. Para essa aplicação, são necessários sacos específicos que suportem altas temperaturas por períodos prolongados.

Qual a importância da espessura de 65 µm para a conservação?

A espessura de 65 µm confere aos sacos uma resistência superior a perfurações e uma barreira mais eficaz contra o oxigénio e a humidade. Isto é crucial para prolongar significativamente a frescura e a qualidade dos alimentos armazenados.

Como devo armazenar os sacos não utilizados para manter a sua qualidade?

Para preservar a integridade dos sacos, devem ser armazenados num local fresco e seco, protegidos da luz solar direta e de fontes de calor. Evitar dobras ou compressões excessivas também ajuda a manter a sua forma e funcionalidade.

Que tipo de alimentos posso embalar a vácuo com estes sacos?

Estes sacos são ideais para uma vasta gama de alimentos, incluindo carnes, peixes, vegetais, queijos e produtos semi-preparados. A embalagem a vácuo ajuda a prevenir a oxidação, a queima pelo frio e a proliferação de microrganismos.

?