

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 rápido
ao produto

Sacos de Vácuo Hendi para Máquinas de Câmara - 100 Unidades, 140x200mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE970607	Modelo:	HE970607
Marca:	HENDI	EAN:	8711369970607

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE970607
EAN	8711369970607
Material	Plástico

Descricao Resumida

Sacos de vácuo Hendi de dupla camada (polietileno/poliamida) com 65 µm de espessura, ideais para máquinas de câmara. Dimensões 140x200mm, pack de 100 unidades. Perfeitos para conservação alimentar profissional.

Descricao Completa

Para uma conservação alimentar superior, estes invólucros de vácuo de dupla camada são desenhados para otimizar a frescura e prolongar a vida útil dos ingredientes. Ideais para o controlo rigoroso da mise en place, garantem a integridade dos produtos no ambiente exigente da cozinha profissional.

sacos para embalar a vácuo — Sacos Vácuo Câmara — Aplicações Profissionais

O Chef de restaurante que gere stocks perecíveis ou o proprietário de talho que procura otimizar a conservação de carnes frescas encontrarão nestes invólucros a solução ideal. Essenciais para a gestão de inventário em cozinhas de hotelaria e catering, permitem uma organização eficiente e o cumprimento das normas HACCP.

Estanquidade Fiável — Principais Vantagens

A construção de dupla camada, com polietileno alimentar no interior e poliamida exterior, confere a estes sacos uma resistência superior a perfurações e uma barreira eficaz contra o oxigénio. Com uma espessura de 65 µm, são especificamente concebidos para máquinas de vácuo com câmara, assegurando uma vedação perfeita e duradoura para a máxima segurança alimentar.

Características Técnicas

Dimensões (LxP)	140 x 200 mm
Material	Polietileno (interior), Poliamida (exterior)
Espessura	65 µm
Quantidade	100 unidades
Peso Líquido	0,3 Kg
Compatibilidade	Máquinas de vácuo com câmara

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

Para preservar a qualidade dos sacos, armazene-os num local fresco e seco, protegidos da luz solar direta e de fontes de calor. Evite dobrar ou amassar excessivamente para não comprometer a estrutura das camadas.

Estes sacos de 140x200mm são adequados para que tipo de produtos na minha cozinha profissional?

Com estas dimensões compactas, são ideais para porções individuais de carne, peixe, queijos, vegetais pré-preparados ou pequenas quantidades de molhos. Permitem uma gestão eficiente do espaço e uma rápida rotação de stock.

Posso utilizar estes sacos para cozinhar em sous vide?

Não, estes sacos não são adequados para cozinhar em sous vide. Foram concebidos especificamente para a conservação a vácuo em máquinas de câmara, não suportando as temperaturas elevadas e prolongadas exigidas pelo método sous vide.

Qual a diferença entre estes sacos e os sacos texturizados para máquinas de vácuo externas?

Estes sacos lisos são para máquinas de vácuo com câmara, onde o ar é removido de toda a câmara. Os sacos texturizados possuem canais internos que permitem a extração do ar por máquinas de vácuo externas, que sugam o ar diretamente do saco.

Estes sacos são seguros para congelar alimentos após a selagem a vácuo?

Sim, estes sacos são perfeitamente seguros para congelar alimentos após a selagem a vácuo. A sua construção robusta e a barreira de poliamida protegem os alimentos da queimadura de gelo e mantêm a qualidade por mais tempo.