

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 rápido
ao produto

Sacos Vácuo Câmara 300x200mm – 100 Unidades para Alimentos

Informacoes do Produto

SKU:	HE970614	Modelo:	HE970614
Marca:	HENDI	EAN:	8711369970614

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE970614
EAN	8711369970614
Largura (mm)	até 600 mm
Material	Plástico

Descricao Resumida

Sacos de vácuo duráveis (65µm, 300x200mm), ideais para máquinas com câmara. Preserve a frescura dos seus alimentos de forma eficiente e segura.

Descricao Completa

Assegurar a máxima durabilidade dos alimentos em cozinhas profissionais é fundamental para a gestão de custos e conformidade com as normas HACCP. Estes sacos de vácuo, com 65µm de espessura e dimensões de 300x200mm, foram concebidos especificamente para otimizar a conservação através de máquinas de câmara, prolongando a frescura e o sabor dos produtos.

sacos vácuo câmara — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Dimensões (L x C)	200 x 300 mm
Espessura	65 µm
Material	Polietileno (interior) e Poliamida (exterior)
Aprovado para Contacto Alimentar	Sim
Compatibilidade	Máquinas de vácuo com câmara
Não adequado para	Cozedura Sous-Vide
Quantidade por Embalagem	100 unidades
Peso Líquido	0,6 Kg

Aplicações Profissionais

Para o Chef Executivo que supervisiona a mise en place diária num restaurante de cozinha tradicional ou o gestor de compras de uma cantina empresarial, estes sacos são ideais para o porcionamento e armazenamento de carnes, peixe e vegetais. Permitem uma rotação de stock eficiente e minimizam o desperdício alimentar, cruciais em snack-bares movimentados ou em

operações de catering com produção em massa.

Porquê Escolher Este Equipamento

A construção de duas camadas, com polietileno aprovado para contacto alimentar no interior e poliamida (nylon) no exterior, garante uma selagem hermética e resistente. Com uma espessura robusta de 65µm, estes sacos resistem a perfurações, protegendo eficazmente os alimentos de queimaduras de congelação e da oxidação, resultando numa redução significativa do desperdício.

Perguntas Frequentes

Estes sacos podem ser utilizados para cozinhar em sous-vide??

Não, estes sacos de vácuo são especificamente concebidos para máquinas de embalar a vácuo com câmara e não são adequados para aplicações de cozedura em sous-vide. Para sous-vide, necessitará de sacos com materiais e espessuras específicos que suportem altas temperaturas.

Qual a durabilidade esperada para alimentos embalados com estes sacos??

A durabilidade dos alimentos é significativamente aumentada. Produtos frescos como carnes ou peixe podem ter a sua vida útil prolongada em várias vezes (ex: de 2-3 dias para 7-10 dias no frigorífico), e no congelador a proteção contra queimaduras por frio é maximizada.

São seguros para todos os tipos de alimentos, incluindo líquidos e alimentos com ossos??

Sim, o polietileno interior é aprovado para contacto alimentar, tornando-os seguros para uma vasta gama de produtos. Para alimentos com arestas vivas, como ossos, recomenda-se proteger a zona para evitar perfurações, apesar da espessura de 65µm.

Como a espessura de 65µm se compara a outros sacos no mercado??

Uma espessura de 65µm oferece um bom equilíbrio entre flexibilidade e resistência. É superior à de sacos de uso doméstico e proporciona uma excelente barreira contra o oxigénio e a humidade, fundamental para a conservação profissional.

Que tipo de máquinas de vácuo são compatíveis com estes sacos??

Estes sacos são compatíveis exclusivamente com máquinas de embalar a vácuo de câmara. Não são adequados para seladoras de vácuo externas, que requerem sacos canelados para extração de ar.