

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 Embalar a Vácuo 400x300mm - Caixa 100 Unidades

Informacoes do Produto

SKU:	HE970621	Modelo:	HE970621
Marca:	HENDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE970621
Largura (mm)	até 600 mm
Material	Plástico

Descricao Resumida

Sacos de vácuo Hendi de 400x300mm, com 65µm de espessura e duas camadas (PE/PA), ideais para máquinas de câmara. Embalagem com 100 unidades para conservação alimentar profissional.

Descricao Completa

Para uma conservação alimentar otimizada e segura, estes invólucros de vácuo de 400x300mm são essenciais na sua área de preparação. Fabricados com duas camadas de alta qualidade, garantem a longevidade dos seus produtos e a conformidade com as normas HACCP, sendo ideais para o rush do serviço. Fornecidos em embalagens de 100 unidades, são um complemento indispensável para a sua cozinha profissional.

Sacos Embalar Vácuo — Aplicações Profissionais

Para o Chef de restaurante que procura estender a frescura de ingredientes preciosos, ou o Gestor de catering que necessita de otimizar o armazenamento e a logística de grandes volumes, estes sacos são ideais. Permitem uma gestão eficiente do inventário e uma mise en place mais ágil em cozinhas de produção intensiva, desde pastelarias a churrasqueiras.

Conservação Superior — Principais Vantagens

A construção de duas camadas, com polietileno interior aprovado para contacto alimentar e poliamida exterior, oferece uma barreira robusta contra o oxigénio e a humidade. Esta composição de 65µm de espessura assegura uma vedação hermética e duradoura, protegendo os alimentos e minimizando o desperdício na sua cozinha profissional, sem ser adequado para cozinhar em sous vide.

Características Técnicas

Dimensões (LxA)	400 x 300 mm
Material	Polietileno (interior) e Poliamida (exterior)
Espessura Total	65 µm
Quantidade por Embalagem	100 unidades
Compatibilidade	Máquinas de embalar a vácuo com câmara

Peso Líquido

1,3 Kg

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

Para manter a qualidade e eficácia dos sacos, é recomendável armazená-los num local fresco e seco, protegidos da luz solar direta e de fontes de calor. Evite dobrar ou amassar os sacos para prevenir danos na sua estrutura de duas camadas.

Estes sacos de 400x300mm são adequados para que tipo de porções ou produtos na minha cozinha?

Com as dimensões de 400x300mm, estes sacos são bastante versáteis, ideais para porções médias de carne, peixe, vegetais ou produtos de charcutaria. Permitem embalar desde filetes individuais a pequenas peças de queijo, otimizando o espaço de armazenamento e a preparação para o serviço.

Posso utilizar estes sacos para embalar líquidos ou molhos em vácuo?

Sim, estes sacos são perfeitamente adequados para embalar líquidos, molhos e sopas, desde que utilizados com uma máquina de embalar a vácuo com câmara. A sua construção robusta e a espessura de 65µm garantem uma vedação segura e evitam derrames.

Qual a principal vantagem da estrutura de duas camadas para a conservação dos alimentos?

A estrutura de duas camadas, com polietileno no interior e poliamida no exterior, oferece uma barreira superior contra a permeabilidade de gases e humidade. Isto resulta numa proteção mais eficaz contra a oxidação e a proliferação bacteriana, prolongando significativamente a vida útil dos alimentos.

Estes sacos podem ser utilizados para cozinhar alimentos a baixas temperaturas, como em sous vide?

Não, estes sacos de vácuo não são adequados para cozinhar em sous vide. Embora sejam excelentes para conservação, o material não foi concebido para suportar as temperaturas elevadas e prolongadas exigidas por este método de cozedura.