

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

Rolos de Sacos para Vácuo com Relevo Hendi - 6000x200mm (Pack 2)

Informacoes do Produto

SKU:	HE971062	Modelo:	HE971062
Marca:	HENDI	EAN:	8711369971062

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE971062

EAN

8711369971062

Material

Plástico

Descricao Resumida

Rolos de sacos de vácuo com relevo, 6000x200mm, ideais para conservação alimentar profissional. Material multicamadas de 75µm, resistente e compatível com máquinas de vácuo externas e de câmara. Pack de 2 unidades.

Descricao Completa

A preservação otimizada de ingredientes e pratos confeccionados é crucial para a rentabilidade de qualquer cozinha profissional. Estes consumíveis de embalagem, apresentados em formato de rolo texturizado, garantem uma extração de ar superior, prolongando significativamente a frescura e a qualidade dos seus produtos, essenciais para uma gestão de stock eficiente e para cumprir as normas HACCP.

sacos vácuo rolo — Aplicações Profissionais

Para o Chef de restaurante que busca maximizar a vida útil de produtos frescos e semi-preparados, estes rolos de embalagem a vácuo são ideais para a mise en place e para a conservação de porções individuais. O Gestor de catering ou cantina encontrará neles uma solução robusta para o controlo de porções e para a organização do armazenamento, reduzindo o desperdício alimentar. Em pastelarias e charcutarias, permitem manter a integridade e o sabor de produtos delicados, desde massas a enchidos, protegendo-os da oxidação e da desidratação.

Conservação Alimentar — Principais Vantagens

A estrutura multicamadas de 75µm, com polietileno aprovado para contacto alimentar e poliamida, oferece uma barreira superior contra o oxigénio e a humidade, crucial para a segurança alimentar. O relevo interno dos rolos facilita um fluxo de ar otimizado durante o processo de selagem, garantindo um vácuo mais eficaz e rápido, independentemente do tipo de máquina. A sua versatilidade térmica, suportando temperaturas de -20°C a 100°C, permite a congelação e o cozinhado sous-vide, expandindo as possibilidades culinárias e a eficiência operacional.

Características Técnicas

Tipo de Produto	Rolos de Sacos de Vácuo com Relevo
Dimensões por Rolo (CxL)	6000 x 200 mm
Quantidade	2 unidades
Peso Líquido Total	0,34 Kg
Material	Polietileno (60µm) e Poliamida (15µm)
Espessura Total	75 µm
Características do Material	Aprovado para contacto alimentar, atua como filtro UV
Temperatura de Utilização	-20°C a 100°C
Compatibilidade	Máquinas de vácuo externas e de câmara

Como devo armazenar estes rolos de sacos de vácuo para garantir a sua durabilidade?

Para manter a integridade do material e a eficácia da selagem, os rolos devem ser armazenados num local fresco e seco, protegidos da luz solar direta e de fontes de calor. Evite dobrar ou amassar os rolos para prevenir danos na estrutura do relevo.

Estes sacos são reutilizáveis após a utilização inicial?

Embora o material seja robusto, estes sacos são concebidos para uso único em ambientes profissionais, garantindo a máxima higiene e segurança alimentar. A reutilização pode comprometer a barreira protetora e a eficácia do vácuo, especialmente após contacto com alimentos.

Qual a vantagem do relevo nestes rolos de sacos de vácuo?

O relevo interno é fundamental para criar canais de ar que permitem uma extração mais eficiente e completa do oxigénio durante o processo de vácuo. Isto resulta numa selagem mais forte e numa conservação prolongada dos alimentos, tanto em máquinas de vácuo externas como de câmara.

Posso cozinhar alimentos diretamente nestes sacos, por exemplo, em sous-vide?

Sim, estes rolos de sacos são adequados para cozinhar sous-vide, pois suportam temperaturas até 100°C. A sua composição multicamadas e a aprovação para contacto alimentar garantem a segurança e a integridade dos alimentos durante o processo de cozedura.

Como posso determinar o tamanho ideal de saco a cortar do rolo para diferentes produtos?

A vantagem do formato em rolo é a sua flexibilidade. Deve cortar o comprimento necessário, deixando sempre uma margem de pelo menos 5-10 cm extra para a selagem e para permitir a expansão dos alimentos durante o vácuo, adaptando-se perfeitamente a qualquer dimensão de produto.