



Ficha Tecnica

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

Hotelequip.pt
Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

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

Sacos de Vácuo para Sous-Vide e Câmara 450x350mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE971314	Modelo:	HE971314
Marca:	HENDI	EAN:	8711369971314

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE971314
EAN	8711369971314
Largura (mm)	até 600 mm
Material	Plástico

Descricao Resumida

Sacos de vácuo profissionais 450x350mm, ideais para sous-vide e congelação, garantem frescura e segurança alimentar. Pack de 50 unidades.

Descricao Completa

Estes sacos de vácuo são essenciais para qualquer cozinha profissional que procure otimizar a conservação de alimentos e garantir a máxima frescura. Concebidos com duas camadas de polietileno e poliamida (nylon), oferecem uma espessura robusta de 75 µm, ideal para resistir a condições exigentes. A sua versatilidade permite a utilização segura em temperaturas desde -20°C até 110°C, tornando-os perfeitos tanto para congelação como para confeção em sous-vide, sem comprometer a integridade ou o sabor dos seus ingredientes. Para o gestor de compras, representam uma solução fiável para a gestão de stock e redução de desperdício.

Sacos de Vácuo para Sous-Vide — Características Técnicas

Dimensões	445 × 345 × 1 mm
Peso Líquido	1 kg
Peso Bruto	1,25 kg
Material Principal	Plásticos
Outros Materiais	PA (Poliamida/Nylon), PP (Polipropileno)

Espessura Total	75 µm
Temperatura de Utilização	-20°C a 110°C
Unidades por Embalagem	50
Compatibilidade	Máquinas de embalar a vácuo com câmara

Aplicações Profissionais

Os sacos de vácuo 450x350mm são indispensáveis em diversos ambientes profissionais. Num restaurante de alta cozinha, permitem a preparação antecipada de componentes para mise en place, garantindo um serviço rápido e eficiente durante os picos de trabalho. Em hotéis, são excelentes para a conservação de carnes marinadas, vegetais pré-cozinhados ou molhos, assegurando uma vida útil prolongada e a manutenção da qualidade. Para empresas de catering ou charcutarias, facilitam a embalagem de grandes volumes, promovendo o controlo do FIFO (First In, First Out) e a máxima higiene alimentar, em conformidade com as normas HACCP.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha destes sacos de vácuo destaca-se pela sua construção de duas camadas, com polietileno de 60 µm para contacto alimentar e poliamida de 15 µm, totalizando 75 µm. Esta engenharia não só confere uma resistência superior à perfuração e ao rasgo, crucial em cozinhas com elevado volume, como também assegura uma barreira eficaz contra o oxigénio, preservando o sabor, a textura e os nutrientes dos alimentos por muito mais tempo. A sua aprovação para contacto alimentar e a capacidade de suportar temperaturas elevadas tornam-nos a opção preferencial para chefs que praticam o método sous-vide, elevando a qualidade e consistência dos pratos servidos.

Perguntas Frequentes

Qual o tipo de máquina de vácuo compatível com estes sacos??

Estes sacos são concebidos para utilização exclusiva com máquinas de embalar a vácuo com câmara, garantindo uma selagem hermética e eficaz para a preservação dos alimentos. Não são adequados para máquinas de vácuo de extração externa.

Podem estes sacos ser utilizados para cozinhar em sous-vide??

Sim, são perfeitamente adequados para cozinhar em sous-vide, suportando temperaturas até 110°C. A sua composição de duas camadas e espessura de 75 µm asseguram a integridade do saco e a segurança alimentar durante todo o processo.

Qual a composição e espessura destes sacos de vácuo??

Cada saco é fabricado com uma camada interior de 60 µm em polietileno (PP) aprovado para contacto alimentar e uma camada exterior de 15 µm em poliamida (PA/Nylon), totalizando uma espessura de 75 µm. Esta estrutura oferece alta resistência e uma excelente barreira protetora.

Como garantir a máxima higiene e conservação ao utilizar estes sacos??

Para otimizar a higiene, certifique-se de que os alimentos e o ambiente de trabalho estão limpos antes da embalagem. Após a selagem, armazene os produtos nas condições de temperatura adequadas para maximizar a sua vida útil e segurança, seguindo as diretrizes HACCP.

Para que tipo de alimentos ou porções são ideais as dimensões 450x350mm??

Com as dimensões de 450x350mm, estes sacos são ideais para porções maiores de carne, peixe inteiro, grandes volumes de vegetais ou para embalar várias pequenas porções em simultâneo. São bastante versáteis para a gestão de stocks em cozinhas profissionais.