

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 rapido
ao produto



Sacos Embalar a Vácuo Sous-Vide 400x400mm (50 unidades)

Informacoes do Produto

SKU:	HE971321	Modelo:	HE971321
Marca:	HENDI	EAN:	8711369971321

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE971321
EAN	8711369971321
Largura (mm)	até 600 mm
Material	Plástico

Descricao Resumida

Conjunto de 50 sacos de vácuo Hendi de 400x400mm, ideais para cozedura sous-vide e conservação alimentar. Com 75µm de espessura e filtro UV, garantem segurança e durabilidade.

Descricao Completa

Concebidos para a máxima segurança alimentar e otimização da conservação, estes invólucros de vácuo são essenciais para a técnica sous-vide e para prolongar a vida útil dos alimentos. A sua composição robusta garante a integridade dos produtos, mesmo em ambientes de produção intensiva.

Sacos Embalar a Vácuo — Aplicações Profissionais

Para o Chef de restaurante que procura a perfeição na técnica sous-vide, estes sacos asseguram uma cozedura uniforme e a retenção máxima de sabor e nutrientes. O Gestor de F&B em hotelaria ou catering beneficia da otimização da mise en place e da redução do desperdício alimentar, mantendo os ingredientes frescos por mais tempo e em conformidade com as normas HACCP. Talhos e charcutarias encontram nestas embalagens a solução ideal para a conservação e apresentação de produtos frescos e curados.

Conservação Superior — Principais Vantagens

A construção de duas camadas, com uma espessura total de 75 µm, confere a estas bolsas uma resistência excecional a perfurações e uma barreira eficaz contra o oxigénio, crucial para a conservação a longo prazo. A camada interior em polietileno aprovado para contacto alimentar e a camada exterior em poliamida (nylon) garantem a segurança e a durabilidade, enquanto o filtro UV integrado protege os alimentos da degradação luminosa. A sua versatilidade permite utilização em temperaturas extremas, de -20°C a 110°C, ideal para congelação e cozedura sous-vide.

Características Técnicas

Propriedade	Valor
Dimensões (LxP)	400 x 400 mm
Quantidade	50 unidades
Peso Líquido	1,15 kg
Material	Polietileno (60µm interior), Poliamida (15µm exterior)
Espessura Total	75 µm
Temperatura de Utilização	-20°C a 110°C
Características Adicionais	Filtro UV, Aprovado para contacto alimentar
Compatibilidade	Máquinas de embalar a vácuo com câmara

São estes sacos reutilizáveis ou descartáveis?

Estes sacos são desenhados para uso único, garantindo a máxima higiene e segurança alimentar em cada embalamento. Após a utilização, devem ser descartados para evitar contaminações cruzadas e manter os padrões HACCP.

Posso usar estes sacos em qualquer máquina de vácuo?

Estes sacos são especificamente concebidos para máquinas de embalar a vácuo com câmara, otimizando a selagem e a remoção do ar. Não são adequados para máquinas de vácuo externas, que requerem sacos canelados.

Qual a capacidade ideal de alimentos para um saco de 400x400mm?

Um saco de 400x400mm é ideal para porções médias a grandes de carne, peixe, vegetais ou para a preparação de vários itens em sous-vide. Permite embalar peças inteiras ou quantidades significativas de ingredientes para uma gestão eficiente do stock. ?

Estes sacos são seguros para cozinhar a altas temperaturas?

?

Sim, estes sacos são seguros para cozinhar a temperaturas elevadas, suportando até 110°C, o que os torna perfeitos para a técnica sous-vide. A sua composição de polietileno e poliamida é aprovada para contacto alimentar e resistente ao calor.

Como é que a proteção UV beneficia a conservação dos alimentos?

O filtro UV integrado nos sacos ajuda a proteger os alimentos da exposição à luz, que pode causar oxidação e degradação de nutrientes e cor. Isto contribui para manter a qualidade, frescura e aparência dos produtos embalados por mais tempo.