

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 Vácuo Câmara Sous-Vide 250x150mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE970652	Modelo:	HE970652
Marca:	HENDI	EAN:	8711369970652

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE970652
EAN	8711369970652
Largura (mm)	até 600 mm
Material	Plástico

Descricao Resumida

Sacos de vácuo de câmara 250x150mm, 75µm, ideais para cozedura sous-vide e conservação alimentar profissional. Embalagem com 100 unidades para máxima frescura.

Descricao Completa

Estes sacos de vácuo são essenciais para otimizar a conservação alimentar e a eficiência na sua cozinha profissional. Concebidos para máquinas de embalar a vácuo com câmara, estes invólucros garantem uma selagem superior, prolongando significativamente a frescura dos ingredientes. Permitem também uma cozedura precisa e segura em sous-vide, suportando temperaturas até 110°C.

sacos vácuo câmara — Características Técnicas

Dimensões	250 × 150 × 1 mm
Peso Líquido	0,5 kg
Peso Bruto	0,65 kg
Material	Plásticos: PA (Poliamida/Nylon), PP (Polipropileno)
Estrutura	2 camadas (Polietileno interior 60 µm, Poliamida exterior 15 µm)

Espessura Total	75 µm
Temperatura de Utilização	-20°C a 110°C
Compatibilidade	Máquinas de embalar a vácuo com câmara
Unidades por Embalagem	100

Aplicações Profissionais

Desenvolvidos para o rigor das cozinhas de restaurantes, hotéis e serviços de catering, estes invólucros de vácuo são ideais para qualquer Chef Executivo ou Diretor de F&B que procure maximizar a qualidade e a validade dos seus produtos. Perfeitos para a preparação de ingredientes em "mise en place", marinadas intensivas, cozedura a baixa temperatura (sous-vide) e congelação, assegurando que os alimentos mantêm a sua textura, sabor e nutrientes. O seu design robusto minimiza o desperdício alimentar e otimiza a rotação de stock, contribuindo para uma gestão de custos mais eficiente.

Porquê Escolher Este Equipamento

A decisão por estes sacos de embalar a vácuo traduz-se em segurança alimentar e desempenho inigualáveis para o seu negócio. A sua construção de duas camadas, com polietileno interior e poliamida exterior, confere uma resistência superior a perfurações e garante uma barreira eficaz contra o oxigénio, crucial para evitar a oxidação e o crescimento microbiano. A capacidade de operar em vasta gama de temperaturas (-20°C a 110°C) confere uma versatilidade excecional, desde a congelação profunda até à cozedura em banho-maria, tornando-os uma solução económica e fiável para todas as suas necessidades de conservação e confeção.

Perguntas Frequentes

Para que tipo de máquinas são estes sacos de vácuo?

Estes sacos são especificamente concebidos para máquinas de embalar a vácuo com câmara, garantindo uma vedação hermética e de alta qualidade essencial para uso profissional. Não são recomendados para máquinas de vácuo de extração externa.

É seguro utilizar estes sacos para cozedura sous-vide?

Sim, são totalmente seguros para cozedura sous-vide. Podem ser utilizados em temperaturas que variam de -20°C a 110°C, tornando-os ideais para diversas técnicas culinárias de baixa temperatura.

Como posso garantir a durabilidade e higiene dos sacos?

Os sacos devem ser utilizados uma única vez para garantir a máxima higiene e segurança alimentar, especialmente com produtos crus. Devem ser armazenados em local fresco e seco, protegidos da luz solar direta e de objetos pontiagudos que possam danificá-los.

Qual a importância da espessura de 75 µm para a conservação?

A espessura de 75 µm, combinada com a estrutura de duas camadas de polietileno e poliamida, oferece uma resistência superior a perfurações e uma barreira excelente contra o oxigênio. Isto é crucial para prolongar a vida útil dos alimentos e preservar as suas qualidades.

São adequados para uso contínuo em ambientes de alta exigência?

Sim, a sua composição robusta e a capacidade de suportar uma ampla gama de temperaturas tornam estes sacos ideais para o ritmo acelerado de cozinhas profissionais. Garantem selagens consistentes e fiáveis mesmo sob uso intensivo.