

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



Sacos para Embalar a Vácuo Sous-Vide 350x250mm (100 un.)

Informacoes do Produto

SKU:	HE970669	Modelo:	HE970669
Marca:	HENDI	EAN:	8711369970669

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE970669

EAN	8711369970669
Largura (mm)	até 600 mm
Material	Plástico

Descricao Resumida

Sacos de vácuo de alta performance para máquinas de câmara, ideais para sous-vide e conservação alimentar. Com 350x250mm, são feitos de material de 75µm com filtro UV, suportando temperaturas de -20°C a 110°C. Embalagem com 100 unidades.

Descricao Completa

Estes invólucros de vácuo de câmara são essenciais para a preservação superior de alimentos e a técnica de sous-vide em cozinhas profissionais. A sua construção robusta garante a frescura e segurança alimentar, otimizando a mise en place e a conformidade com as normas HACCP.

sacos embalar vácuo — Características Técnicas

Dimensões (LxP)	350 x 250 mm
Quantidade	100 unidades
Material	2 camadas: interior 60 µm polietileno (contacto alimentar), exterior 15 µm poliamida (nylon)
Espessura Total	75 µm
Temperatura de Utilização	-20°C a 110°C
Filtro UV	Sim
Compatibilidade	Máquinas de embalar a vácuo com câmara
Peso Líquido	1,2 Kg

Aplicações Profissionais

Para o Chef de restaurante que procura otimizar a conservação de ingredientes e a preparação para o serviço, estes sacos são ideais para a gestão de porções e a técnica de sous-vide. O Gestor de F&B de hotel ou catering beneficia da segurança alimentar e da eficiência na organização de stocks, garantindo a qualidade dos produtos desde a receção até à confeção.

Durabilidade e Segurança — Principais Vantagens

A robustez destes sacos de vácuo é garantida pela sua composição de duas camadas, polietileno e poliamida, que oferece uma resistência superior a perfurações e uma vedação hermética. A capacidade de suportar temperaturas de -20°C a 110°C, juntamente com a proteção UV, assegura a integridade dos alimentos durante a congelação, refrigeração e cozedura sous-vide, prolongando a sua vida útil e mantendo as suas propriedades organoléticas.

Como devo armazenar estes sacos para garantir a sua integridade antes de usar?

Para manter a qualidade e a eficácia dos sacos, devem ser armazenados num local fresco e seco, protegidos da luz solar direta e de fontes de calor. Evite dobrar ou amassar excessivamente para prevenir danos na estrutura.

Estes sacos são adequados para uso em cozinhas de produção intensiva ou apenas para pequenas quantidades?

Com 100 unidades por embalagem e dimensões de 350x250mm, são ideais tanto para a preparação diária em restaurantes de médio porte como para a gestão de porções individuais em cozinhas de produção intensiva, otimizando o espaço e a organização.

Posso utilizar estes sacos com qualquer tipo de máquina de embalar a vácuo?

Estes sacos são especificamente concebidos para máquinas de embalar a vácuo com câmara. Não são compatíveis com máquinas de vácuo externas que utilizam sacos texturizados, devido à sua superfície lisa.

O material dos sacos é seguro para contacto direto com alimentos e para cozinhar a altas temperaturas?

Sim, a camada interior de polietileno é aprovada para contacto alimentar, e a composição total suporta temperaturas de -20°C a 110°C, tornando-os seguros para congelação e para cozinhar em sous-vide.

Qual a resistência destes sacos a perfurações, especialmente com alimentos com ossos ou arestas?

A sua construção de duas camadas, com uma espessura total de 75 µm, oferece uma boa resistência a perfurações. Para alimentos com arestas muito afiadas, recomenda-se um pré-corte ou proteção adicional para maximizar a segurança.