

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 rápido
ao produto

Sacos de Vácuo HENDI para Sous-Vide 200x150mm - 100 Unidades

Informacoes do Produto

SKU:	HE970676	Modelo:	HE970676
Marca:	HENDI	EAN:	8711369970676

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE970676

EAN	8711369970676
Largura (mm)	até 600 mm
Material	Plástico

Descricao Resumida

Bolsas de vácuo HENDI de 200x150mm, ideais para sous-vide e conservação alimentar profissional. Fabricadas com 2 camadas (PE e PA) e 75µm de espessura, suportam temperaturas de -20°C a 110°C e incluem filtro UV. Compatíveis com máquinas de vácuo com câmara.

Descricao Completa

Essenciais para a conservação otimizada de alimentos e a aplicação da técnica sous-vide, estas bolsas de vácuo garantem a máxima frescura e sabor. Fabricadas com uma composição de duas camadas robustas, são ideais para o rigor da cozinha profissional, protegendo os seus ingredientes do congelamento à cozedura.

Sacos para embalar a vácuo — Características Técnicas

Dimensões (LxP)	200 x 150 mm
Material	Polietileno (interior 60µm), Poliamida (exterior 15µm)
Espessura Total	75 µm
Temperatura de Utilização	-20°C a 110°C
Quantidade	100 unidades
Peso Líquido	0,4 Kg
Compatibilidade	Máquinas de embalar a vácuo com câmara
Filtro UV	Sim

Aplicações Profissionais

Para o Chef de restaurante que procura a perfeição na técnica sous-vide e uma gestão de stocks eficiente, estas bolsas são indispensáveis. O Gestor de F&B de hotel ou catering beneficia da prolongada vida útil dos alimentos e da segurança alimentar, otimizando a mise en place e reduzindo o desperdício.

Conservação Superior — Principais Vantagens

A construção de duas camadas, com polietileno para contacto alimentar e poliamida exterior, assegura uma vedação hermética e resistência excecional. A sua capacidade de suportar temperaturas de -20°C a 110°C e a proteção UV integrada garantem a integridade dos alimentos desde o ultracongelamento até à cozedura sous-vide, cumprindo as mais rigorosas normas HACCP.

Como devo armazenar estas bolsas de vácuo para garantir a sua durabilidade e higiene?

Para manter a integridade e higiene das bolsas, devem ser armazenadas num local fresco e seco, protegidas da luz solar direta e de fontes de calor. Evite o contacto com objetos pontiagudos que possam danificar o material antes da utilização.

Estas bolsas são compatíveis com qualquer tipo de máquina de embalar a vácuo?

Não, estas bolsas são especificamente concebidas para utilização com máquinas de embalar a vácuo com câmara. Não são adequadas para máquinas de vácuo de aspiração externa, que requerem sacos canelados.

Posso utilizar estas bolsas para cozinhar alimentos a altas temperaturas, como no método sous-vide?

Sim, estas bolsas são perfeitamente adequadas para cozedura sous-vide, suportando temperaturas até 110°C. A sua composição de polietileno e poliamida garante que os alimentos são cozinhados de forma segura e eficaz.

O material destas bolsas é seguro para contacto direto com alimentos?

Sim, a camada interior de polietileno (60 µm) é aprovada para contacto alimentar, garantindo a segurança e a não-transferência de substâncias indesejáveis para os alimentos embalados.

?

Qual a espessura total destas bolsas e como isso afeta a sua resistência?

?

Com uma espessura total de 75 µm, estas bolsas oferecem uma excelente resistência à perfuração e ao rasgo, protegendo eficazmente os alimentos contra queimaduras de congelação e garantindo uma vedação robusta durante o processo de vácuo e cozedura.