



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 de Vácuo HENDI 300x200mm para Máquinas de Câmara (100 unidades)

Informacoes do Produto

SKU:	HE970683	Modelo:	HE970683
Marca:	HENDI	EAN:	8711369970683

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE970683
EAN	8711369970683
Largura (mm)	até 600 mm
Material	Plástico

Descricao Resumida

Sacos de vácuo HENDI 300x200mm para máquinas de câmara, ideais para sous-vide e conservação alimentar. Com 2 camadas (75µm), filtro UV e resistência a temperaturas de -20°C a 110°C, garantem frescura e segurança. Pack de 100 unidades.

Descricao Completa

A embalagem hermética é crucial para a conservação de alimentos e a otimização da mise en place em cozinhas profissionais. Estes invólucros de alta resistência, projetados para máquinas de vácuo de câmara, garantem uma barreira eficaz contra a oxidação, prolongando a frescura e a qualidade dos ingredientes.

sacos embalar a vácuo — Aplicações Profissionais

Para o Chef de restaurante que procura otimizar a conservação de produtos frescos e a preparação para o sous-vide, estes invólucros são essenciais. O Gestor de catering ou talho beneficia da capacidade de prolongar a vida útil de carnes, peixes e vegetais, garantindo a conformidade com as normas HACCP e reduzindo o desperdício alimentar.

Conservação Superior — Principais Vantagens

A construção em duas camadas, com polietileno de 60µm no interior e poliamida de 15µm no exterior, confere a estes sacos uma resistência e durabilidade excecionais, suportando o manuseamento intensivo. A capacidade de filtrar UV protege os alimentos da degradação luminosa, enquanto a sua aptidão para temperaturas entre -20°C e 110°C permite a utilização segura em sous-vide e congelação, assegurando a máxima segurança alimentar.

Características Técnicas

Dimensões (LxA)	300 x 200 mm
Quantidade	100 unidades
Material	Polietileno (60µm) e Poliamida (15µm)
Espessura Total	75 µm
Temperatura de Utilização	-20°C a 110°C
Características Adicionais	Filtro UV, Adequados para sous-vide
Compatibilidade	Máquinas de embalar a vácuo com câmara

Estes sacos são compatíveis com qualquer máquina de vácuo?

Não, estes sacos são especificamente concebidos para máquinas de embalar a vácuo com câmara. Não são adequados para máquinas de vácuo externas, que geralmente requerem sacos canelados.

Posso utilizar estes sacos para cozinhar em sous-vide?

Sim, estes sacos são perfeitamente adequados para cozinhar em sous-vide. A sua composição de duas camadas e a resistência a temperaturas até 110°C garantem a segurança e a integridade dos alimentos durante o processo de cozedura.

Qual a durabilidade e resistência destes sacos?

Com uma espessura total de 75µm e uma construção de duas camadas (polietileno e poliamida), estes sacos oferecem uma excelente resistência a perfurações e rasgos. São projetados para suportar o manuseamento em ambientes profissionais e garantir uma vedação segura.

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

Para manter a qualidade dos sacos, armazene-os num local fresco e seco, protegidos da luz solar direta e de fontes de calor. Evite dobrar ou amassar excessivamente as embalagens para prevenir danos que possam comprometer a vedação.

Este tamanho de saco (300x200mm) é adequado para que tipo de porções ou produtos?

O tamanho de 300x200mm é ideal para porções individuais de carne, peixe, vegetais ou para pequenas quantidades de molhos e marinadas. É versátil para a preparação de refeições em doses controladas ou para a conservação de ingredientes de menor volume.