

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.



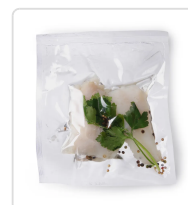
Acesso rápido
ao produto

Sacos Profissionais para Vácuo e Sous-Vide Hendi 300x400mm (100 unidades)

Informacoes do Produto

SKU:	HE970690	Modelo:	HE970690
Marca:	HENDI	EAN:	8711369970690

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
-------	-------

Modelo	HE970690
EAN	8711369970690
Largura (mm)	até 600 mm
Material	Plástico

Descricao Resumida

Sacos de vácuo Hendi multicamadas (PE/PA) de 75 µm, ideais para sous-vide e máquinas de câmara. Resistentes de -20°C a 110°C, com filtro UV. Dimensões 300x400mm, embalagem de 100 unidades.

Descricao Completa

Concebidos para a máxima segurança alimentar e durabilidade, estes invólucros de vácuo multicamadas garantem uma conservação superior e resultados perfeitos em sous-vide. A sua robustez permite suportar temperaturas exigentes, essenciais para a produção intensiva em cozinhas profissionais.

sacos embalar vácuo — Aplicações Profissionais

Para o Chef de restaurante que procura otimizar a mise en place e prolongar a vida útil dos ingredientes, estes sacos são ideais para a preparação de porções e cocção a baixa temperatura. O Gestor de F&B de hotel ou catering beneficia da sua fiabilidade para a conservação de grandes volumes e para manter a qualidade dos alimentos, enquanto talhos e charcutarias encontram neles uma solução robusta para o embalamento de produtos frescos e curados, cumprindo as normas HACCP.

Sacos de Vácuo Hendi — Principais Vantagens

Fabricados com uma estrutura de duas camadas (PE e PA) e uma espessura total de 75 µm, estes invólucros oferecem uma barreira superior contra o oxigénio e a humidade, crucial para a integridade dos alimentos. A sua capacidade de resistir a temperaturas de -20°C a 110°C, juntamente com a proteção UV, assegura a máxima flexibilidade para congelação, reaquecimento e cozedura sous-vide, garantindo a conformidade com as mais rigorosas normas de higiene.

Características Técnicas

Dimensões (LxP)	300 x 400 mm
Material	Polietileno (PE) e Poliamida (PA)
Espessura Total	75 µm (camada interior PE 60 µm, camada exterior PA 15 µm)
Resistência à Temperatura	-20°C a 110°C
Filtro UV	Sim
Adequado para	Máquinas de vácuo com câmara, Sous-vide
Quantidade por Embalagem	100 unidades
Peso Líquido	1.8 Kg

Estes sacos são reutilizáveis para fins profissionais?

Para garantir a máxima higiene e segurança alimentar, especialmente em ambientes profissionais que seguem as normas HACCP, estes sacos de vácuo são concebidos para uso único. A reutilização pode comprometer a integridade da barreira e a esterilidade.

Qual a capacidade ideal para estes sacos de 300x400mm?

As dimensões de 300x400mm são ideais para porções individuais de carne, peixe, vegetais ou para pequenos cortes e produtos. Permitem um vácuo eficiente e uma cocção sous-vide uniforme, otimizando o espaço de armazenamento e preparação.

Podem ser usados com qualquer tipo de máquina de vácuo?

Estes sacos são especificamente desenhados para máquinas de embalar a vácuo com câmara, que criam um vácuo total dentro da câmara antes de selar o saco. Não são compatíveis com máquinas de vácuo externas (domésticas) que requerem sacos canelados.

Como devo armazenar os sacos para garantir a sua integridade?

Para preservar a qualidade e a eficácia dos sacos, é recomendável armazená-los num local fresco e seco, protegidos da luz solar direta e de fontes de calor. Evite também o contacto com objetos pontiagudos que possam danificar o material.

São realmente seguros para cozinhar sous-vide a altas temperaturas?

Sim, estes sacos são totalmente seguros para cozinhar sous-vide, suportando temperaturas até 110°C. São fabricados com polietileno e poliamida de grau alimentar, garantindo que não libertam substâncias nocivas para os alimentos durante o processo de cocção.