

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



Hotelequip.pt

Sacos para Vácuo PA/PE 350x450mm 90µ (100 Unidades)

Informacoes do Produto

SKU:	MS2190.796.010	Modelo:	2190.796.010
Marca:	Magnus	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	2190.796.010
Largura (mm)	até 600 mm
Material	Plástico

Descricao Resumida

Sacos de vácuo PA/PE de alta barreira, 350x450mm e 90μ de espessura. Ideal para conservação superior de alimentos e cozedura sous vide em restauração. Embalagem de 100 unidades.

Descricao Completa

sacos vácuo profissionais — Sacos de Vácuo — Principais Vantagens

Estes sacos de embalagem foram concebidos para atender às rigorosas exigências de conservação alimentar em ambientes profissionais. Fabricados com uma camada dupla de Poliamida (PA) e Polietileno (PE), asseguram uma barreira superior contra o oxigénio, prolongando significativamente a frescura e a durabilidade dos alimentos. A sua resistência a perfurações e a capacidade de vedação hermética são cruciais para manter a qualidade dos produtos armazenados, minimizando desperdícios e otimizando os custos de inventário para a sua operação.

A composição robusta destes invólucros plásticos permite a sua utilização em diversas aplicações, desde o armazenamento em frio até à cozedura sous vide. A dimensão de 350x450 mm é ideal para uma vasta gama de produtos, enquanto a espessura de 90 microns garante a durabilidade necessária, mesmo em condições de uso intensivo. A embalagem contém 100 unidades, proporcionando um fornecimento prático e económico para o dia a dia da restauração e hotelaria.

Aplicações Profissionais

Estes recipientes seláveis são indispensáveis em cozinhas profissionais, restaurantes, hotéis e estabelecimentos de catering que dependem de métodos eficientes de conservação. São perfeitos para embalar carnes, peixes, vegetais, queijos e outros produtos que requerem proteção contra a oxidação e contaminação. Além disso, a sua compatibilidade com máquinas de vácuo de câmara torna-os uma ferramenta essencial para a cozedura sous vide, permitindo resultados consistentes e de alta qualidade.

A vedação a vácuo com estes invólucros não só preserva a frescura, mas também os sabores e nutrientes dos alimentos, contribuindo para uma oferta gastronómica superior. A sua utilização racionaliza o espaço de armazenamento e otimiza a gestão de stocks, libertando tempo da sua equipa para outras tarefas importantes. Para padarias e pastelarias, são excelentes para embalar produtos confeccionados, mantendo-os frescos por mais tempo e facilitando o transporte.

Características Técnicas

Tipo de Produto	Sacos para Vácuo
-----------------	------------------

Material	PA/PE (Poliamida/Polietileno)
Dimensões	350 x 450 mm
Espessura	90 µ (90 microns)
Quantidade por Embalagem	100 unidades

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem de usar sacos PA/PE?

A combinação de Poliamida (PA) e Polietileno (PE) oferece uma barreira superior contra o oxigénio e a humidade, essencial para preservar a frescura e prolongar a vida útil dos alimentos. Além disso, confere aos sacos uma excelente resistência a perfurações.

Estes sacos são adequados para cozedura sous vide?

Sim, são perfeitamente adequados para cozedura sous vide, pois suportam altas temperaturas e garantem uma vedação hermética, permitindo que os alimentos cozinhem uniformemente nos seus próprios sucos. A qualidade do material não liberta substâncias nocivas durante o processo.

É possível congelar alimentos utilizando estes sacos?

Com certeza. Os sacos são projetados para resistir a baixas temperaturas, tornando-os ideais para congelar alimentos sem risco de queima por congelação ou perda de qualidade. A barreira protetora garante que os alimentos se mantenham em ótimas condições.

Qual a compatibilidade destes sacos com máquinas de vácuo?

Estes sacos são compatíveis com a maioria das máquinas de vácuo de câmara profissionais, proporcionando uma selagem eficiente e duradoura. Não são geralmente recomendados para máquinas de vácuo de extração externa, que requerem sacos canelados.

Como contribuem estes sacos para a sustentabilidade da cozinha profissional?

Ao prolongar a vida útil dos alimentos e reduzir o desperdício, estes sacos impactam positivamente a sustentabilidade da sua operação. A otimização do armazenamento também resulta numa melhor gestão de recursos e num menor consumo de energia.