

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 para Vácuo Frisados 90µ 300x400mm, 100 unidades

Informacoes do Produto

SKU:	MS92100.474.004	Modelo:	92100.474.004
Marca:	Magnus	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	92100.474.004
Largura (mm)	até 600 mm
Material	Plástico

Descricao Resumida

Sacos frisados para vácuo de 90 microns, 300x400mm. Ideais para máquinas de extração externa. Pack de 100 unidades. Essencial para preservar alimentos em cozinhas profissionais e restauração.

Descricao Completa

sacos vácuo frisados — Embalagem a Vácuo — Principais Vantagens

Assegurar a frescura e longevidade dos seus produtos nunca foi tão simples. Estes sacos frisados são concebidos para máquinas de vácuo de extração externa, garantindo uma selagem hermética que protege os alimentos contra a oxidação e a degradação, sendo imprescindíveis para qualquer estabelecimento de restauração que preze pela qualidade e higiene.

A constituição robusta de 90 microns confere-lhes uma resistência superior a perfurações e rasgos, permitindo uma manipulação segura e um armazenamento eficiente. A sua transparência facilita a identificação do conteúdo e a sua composição é apta para contato alimentar, cumprindo todas as normas de segurança e higiene europeias.

Aplicações Profissionais

Estes consumíveis são ideais para talhos, charcutarias, cozinhas profissionais, restauração e hotelaria. A sua versatilidade permite o embalamento a vácuo de uma vasta gama de produtos, desde carnes frescas e peixe, a vegetais, queijos e refeições pré-preparadas. A selagem de alta qualidade reduz o desperdício alimentar, otimiza o espaço de armazenamento e prolonga a vida útil dos alimentos, contribuindo para uma gestão mais eficaz dos recursos na sua cozinha.

O formato 300x400mm é particularmente adequado para porções individuais ou blocos de alimentos de tamanho médio. A utilização regular destes sacos promove uma apresentação profissional dos produtos, incrementando a percepção de qualidade por parte dos seus clientes e a organização interna do seu negócio.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Saco	Frisado
Espessura	90 microns (μ)
Dimensões	300x400 mm

Característica	Detalhe
Quantidade por Embalagem	100 unidades
Compatibilidade	Máquinas de vácuo de extração externa
Material	Plástico apto para contato alimentar

Perguntas Frequentes

São estes sacos reutilizáveis após a lavagem?

Aconselhamos a utilização única dos sacos para vácuo frisados, especialmente em ambientes profissionais exigentes. A reutilização pode comprometer a integridade da selagem e a higiene dos alimentos, sendo crucial para os padrões de segurança alimentar.

Qual a diferença entre sacos frisados e lisos?

Os sacos frisados possuem uma superfície texturizada que permite a remoção eficaz do ar em máquinas de vácuo de extração externa. Os sacos lisos, por outro lado, são utilizados em máquinas de vácuo de câmara, que criam o vácuo no interior de toda a câmara.

Que tipo de alimentos podem ser embalados nestes sacos?

Estes sacos são adequados para uma ampla variedade de alimentos, incluindo carnes, aves, peixe, vegetais, frutas e refeições pré-confeccionadas. São perfeitos para preservar a qualidade e prolongar a frescura, além de proteger os alimentos de queimaduras de congelação.

Estes sacos podem ir ao micro-ondas ou ser usados para cozinhar Sous Vide?

Não se recomenda a sua utilização em micro-ondas, mas são ideais para cozinhar em sistema Sous Vide, com temperaturas até 80°C, garantindo uma cozedura uniforme e mantendo os sabores e nutrientes dos alimentos. Certifique-se de que a temperatura máxima de utilização é compatível com o método de cozedura.

Como posso garantir a vedação perfeita dos sacos?

Para assegurar uma vedação ideal, certifique-se de que a zona de selagem está completamente limpa e seca, livre de resíduos alimentares ou líquidos. Evite encher o saco em excesso para permitir um espaço adequado para a selagem eficaz e para a remoção completa do ar.