

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 Vácuo PA/PE 400x500mm 90µ (1000 unidades)

Informacoes do Produto

SKU:	MS2190.733.060	Modelo:	2190.733.060
Marca:	Magnus	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	2190.733.060
Largura (mm)	até 600 mm
Cor	Transparente
Material	Plástico

Descricao Resumida

Sacos de vácuo PA/PE 400x500mm com 90 microns de espessura, ideais para conservar alimentos. Embalagem de 1000 unidades para uso profissional.

Descricao Completa

Estes invólucros para embalagem são a solução ideal para preservar alimentos, garantindo uma proteção superior e prolongando significativamente a sua frescura e durabilidade. Confeccionados com poliamida (PA) e polietileno (PE) de alta qualidade, oferecem uma barreira eficaz contra o oxigénio, odores e humidade, salvaguardando as características organoléticas dos seus produtos.

A sua composição robusta e espessura de 90 microns conferem-lhes uma resistência excecional a perfurações e rasgões, tornando-os perfeitos para uso intensivo em cozinhas profissionais. Com estas embalagens, os seus alimentos mantêm-se protegidos, reduzindo o desperdício e otimizando a organização do seu inventário.

sacos vácuo — Sacos de Embalamento — Principais Vantagens

- **Preservação Avançada:** Prolongam a vida útil dos alimentos, minimizando a deterioração e mantendo a frescura por mais tempo.
- **Resistência Superior:** A sua espessura de 90 microns assegura proteção contra danos, mesmo com produtos de arestas afiadas.
- **Vedação Eficaz:** Criam um vácuo perfeito, prevenindo a contaminação e a proliferação de bactérias.
- **Otimização de Espaço:** Reduzem o volume dos alimentos embalados, otimizando o armazenamento em câmaras frigoríficas e despensas.
- **Versatilidade:** Adequados para uma vasta gama de alimentos, desde carnes a vegetais, garantindo flexibilidade na sua cozinha.

Aplicações Profissionais

Estes invólucros são indispensáveis em qualquer cozinha profissional, incluindo restaurantes, hotéis, empresas de catering e talhos, onde a conservação eficiente dos alimentos é crucial. São ideais para o sistema sous-vide, para armazenamento a longo prazo de produtos frescos ou congelados, e para porcionar refeições, garantindo a máxima higiene e segurança alimentar.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões	400x500 mm

Característica	Detalhe
Espessura	90 microns (μ)
Material	PA/PE (Poliamida/Polietileno)
Quantidade por Embalagem	1000 unidades
Cor	Transparente
Aplicação	Embalamento a vácuo de alimentos

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem de usar sacos PA/PE?

Os sacos PA/PE oferecem uma resistência superior e uma barreira eficaz contra o oxigénio, prolongando a frescura e a vida útil dos alimentos. A combinação destes materiais permite uma vedação segura e duradoura.

Podem ser utilizados em máquinas de vácuo domésticas?

Estes sacos são ideais para máquinas de vácuo de câmara profissional. Para máquinas domésticas de extração externa, é recomendável verificar a compatibilidade, pois geralmente exigem sacos com relevo.

Qual a finalidade da espessura de 90 microns?

A espessura de 90 microns proporciona uma robustez e resistência acrescidas, prevenindo perfurações e rasgões, especialmente ao embalar alimentos com ossos ou arestas mais salientes.

São seguros para cozinhar sous-vide?

Sim, são perfeitamente seguros para cozinhar sous-vide, pois são feitos de materiais aptos para contacto alimentar e suportam as temperaturas comuns deste método de cocção sem libertar substâncias nocivas.

Como os sacos de vácuo contribuem para a sustentabilidade na cozinha?

Ao prolongar a vida útil dos alimentos e reduzir o desperdício, os sacos de vácuo ajudam a otimizar a gestão de stock e a diminuir a quantidade de alimentos que seriam descartados, contribuindo para uma cozinha mais sustentável.