

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 200x400mm 90µ (100 Unidades)

Informacoes do Produto

SKU:	MS2190.796.011	Modelo:	2190.796.011
Marca:	Magnus	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	2190.796.011
Largura (mm)	até 600 mm
Material	Plástico

Descricao Resumida

Sacos de vácuo PA/PE de 200x400mm e 90μ, em embalagens de 100 unidades, para conservação superior de alimentos e uso em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

sacos vácuo profissionais — Sacos de Vácuo — Principais Vantagens

Estes sacos para embalar a vácuo são concebidos para garantir uma conservação excecional dos alimentos, prolongando a frescura e o sabor dos seus produtos. Fabricados com uma camada dupla de PA/PE, oferecem uma elevada resistência a perfurações e barreiras eficazes contra o oxigénio e a humidade. Essenciais para qualquer cozinha profissional, contribuem para a otimização do armazenamento, redução do desperdício alimentar e manutenção da segurança higiénica.

Aplicações Profissionais

Perfeitos para utilização em restaurantes, charcutarias, pastelarias e unidades de hotelaria, estes invólucros de vácuo são ideais para a selagem de carnes, peixe, vegetais, queijos e outros produtos perecíveis. A sua robustez garante um desempenho fiável em máquinas de vácuo profissionais, suportando processos de cozedura sous-vide e congelamento sem comprometer a integridade dos alimentos. São uma solução eficiente para a gestão de stocks e preparação avançada de refeições.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões	200x400mm
Espessura	90μ (micras)
Material	PA/PE (Poliamida/Polietileno)
Quantidade por Embalagem	100 unidades
Compatibilidade	Máquinas de vácuo de câmara
Uso	Conservação de alimentos, Sous Vide, Congelamento

Perguntas Frequentes

São estes sacos reutilizáveis?

Estes sacos são concebidos para uso único, garantindo sempre a máxima higiene e a selagem perfeita dos alimentos em ambientes profissionais.

Podem ser utilizados para cozedura Sous Vide?

Sim, são perfeitamente adequados para cozedura Sous Vide devido à sua resistência a altas temperaturas e à barreira segura que impede a entrada de água.

Qual a durabilidade dos alimentos embalados a vácuo com estes sacos?

A embalagem a vácuo prolonga significativamente a vida útil dos alimentos, minimizando a oxidação e o crescimento bacteriano, variando a durabilidade conforme o tipo de alimento.

São compatíveis com todas as máquinas de vácuo?

Estes sacos são ideais para máquinas de vácuo de câmara, garantindo uma selagem eficaz e uma ótima conservação. Para máquinas de extração externa, poderá ser necessário usar sacos texturizados.

De que material são feitos e são seguros para alimentos?

São fabricados a partir de uma combinação de Poliamida (PA) e Polietileno (PE), materiais aprovados para contacto alimentar e que asseguram a segurança e a não-transferência de substâncias para os alimentos.