

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 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 de Vácuo Profissionais 90µ 120x200mm (100 und)

Informacoes do Produto

SKU:	MS92100.474.100	Modelo:	92100.474.100
Marca:	Magnus	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	92100.474.100

Descricao Resumida

Sacos de vácuo 90μ extra resistentes para conservação profissional de alimentos.
Dimensões 120x200mm, embalagem com 100 unidades.

Descricao Completa

sacos de vácuo 90 microns — Sacos de Vácuo — Principais Vantagens

Estes invólucros para embalagem a vácuo, com uma espessura de 90 microns, são ideais para a conservação prolongada de alimentos em qualquer cozinha profissional. A sua robustez garante uma proteção superior contra perfurações e fugas, mantendo a frescura e o sabor dos produtos por mais tempo. A utilização de bolsas a vácuo contribui para a redução do desperdício alimentar e otimiza o espaço de armazenamento na sua despensa ou frigorífico.

Concebidos para uso intensivo, estes sacos de conservação são compatíveis com uma vasta gama de máquinas de vácuo, assegurando uma selagem perfeita e fiável. São a escolha acertada para chefs e gerentes de restaurantes que procuram eficiência e qualidade na gestão de inventário e preparação de refeições. A durabilidade do material permite ainda a cozedura sous-vide, elevando o nível das suas criações culinárias.

Aplicações Profissionais

Os sacos para vácuo com estas dimensões são exímios em diversos ambientes como hotelaria, restauração, e catering. Podem ser utilizados para embalar porções individuais de carne, peixe, vegetais e queijos, protegendo os alimentos da oxidação e conservando as suas propriedades nutricionais. A elevada capacidade de selagem impede a contaminação cruzada e prolonga significativamente a vida útil dos produtos.

Além da conservação, estes recipientes são indispensáveis para marinar alimentos de forma rápida e eficaz, intensificando os sabores. Em pastelarias e padarias, são excelentes para guardar massas e produtos confeccionados, mantendo a sua textura e frescura. Constituem um investimento inteligente para qualquer negócio que vise otimizar processos e garantir a máxima qualidade dos seus ingredientes.

Características Técnicas

Tipo de Produto	Sacos de Vácuo
Espessura	90 microns

Dimensões	120x200mm
Quantidade	100 unidades

Perguntas Frequentes

Para que tipo de máquinas de vácuo são estes sacos?

Estes sacos são adequados para a maioria das máquinas de embalar a vácuo de câmara profissional, garantindo uma selagem hermética e eficaz.

Podem ser utilizados para cozedura Sous-Vide?

Sim, a sua composição e espessura de 90 microns tornam-nos perfeitamente seguros e adequados para cozedura Sous-Vide, suportando temperaturas controladas.

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

A embalagem a vácuo prolonga significativamente a vida útil dos alimentos, que pode ser até 3 a 5 vezes maior do que os métodos de armazenamento convencionais, dependendo do alimento.

Estes sacos são reutilizáveis?

Embora sejam de uso único para garantir a máxima higiene e segurança alimentar, a sua robustez permite que, em algumas aplicações não alimentares, possam ser cuidadosamente lavados e reutilizados.

Que espessura é ideal para sacos de vácuo profissionais?

Para uso profissional, uma espessura de 90 microns é considerada excelente, oferecendo a combinação ideal de flexibilidade e resistência a perfurações para diversas aplicações.