

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



Hotelequip.pt

Sacos Frisados Vácuo 90µ 250x300mm (100 Unidades)

Informacoes do Produto

SKU:	MS92100.474.003	Modelo:	92100.474.003
Marca:	Magnus	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	92100.474.003
Largura (mm)	até 600 mm

Descricao Resumida

Sacos de vácuo frisados de 90μ, dimensão 250x300mm, caixa com 100 unidades.
Ideais para conservação de alimentos frescos e cozinhados.

Descricao Completa

sacos vácuo frisados — Sacos Vácuo — Principais Vantagens

Estes sacos frisados para embalagem a vácuo representam a solução ideal para a conservação otimizada de alimentos. Concebidos com uma espessura de 90 microns, garantem uma barreira robusta contra o ar e a humidade, prolongando significativamente a frescura e a qualidade dos seus produtos. A sua dimensão compacta de 250x300mm é perfeita para porções individuais ou pequenos lotes, minimizando o desperdício.

A estrutura frisada destes invólucros de celofane assegura uma vedação hermética em qualquer máquina de vácuo de aspiração externa, prevenindo queimaduras por congelação e preservando os sabores originais dos alimentos. O pacote de 100 unidades oferece uma excelente relação custo-benefício, sendo um recurso indispensável para qualquer negócio que priorize a eficiência e a redução de perdas.

Aplicações Profissionais

Este formato de embalagem é essencial para cozinhas profissionais, restaurantes, talhos, delicatessens e estabelecimentos de restauração rápida. São perfeitos para porcionar carne, peixe, vegetais e queijos, otimizando o espaço de armazenamento e simplificando a gestão de inventário. A sua resistência permite a utilização em processos de *sous vide*, garantindo resultados consistentes e culinária de alta qualidade.

A capacidade de selar a vácuo ingredientes frescos ou pré-cozinhados facilita o planeamento de refeições e reduz a contaminação cruzada, aderindo aos mais altos padrões de segurança alimentar. Invista na excelência para a sua operação diária.

Características Técnicas

Tipo	Sacos frisados para vácuo
Espessura	90 microns (90μ)
Dimensões	250x300mm
Quantidade	100 unidades

Perguntas Frequentes

Qual a durabilidade dos alimentos embalados com estes sacos?

A embalagem a vácuo com estes sacos de 90μ pode prolongar a vida útil dos alimentos em várias vezes, dependendo do tipo de alimento e das condições de armazenamento, mantendo a frescura e qualidade por mais tempo.

Estes sacos são compatíveis com todas as máquinas de vácuo?

Estes sacos frisados são especificamente concebidos para máquinas de vácuo de aspiração externa, garantindo uma vedação eficaz e segura para a conservação dos seus alimentos.

Posso cozinhar alimentos diretamente nestes sacos frisados?

Sim, a espessura de 90 microns confere resistência a estes sacos, tornando-os adequados para cozinhar no método *sous vide*, assegurando a retenção de sabor e nutrientes.

É possível reutilizar os sacos após a utilização?

Para garantir a máxima higiene e segurança alimentar no seu negócio, não é recomendado reutilizar os sacos de vácuo, especialmente após o contacto com alimentos ou ter sido cozinhado neles.

Será que estes sacos protegem eficazmente contra queimaduras de congelação?

Sim, a barreira robusta e hermética criada pelo selo a vácuo com estes sacos ajuda a prevenir a formação de cristais de gelo, protegendo eficazmente os seus alimentos contra queimaduras de congelação e mantendo a sua textura.