

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 para Vácuo Frisados 90µ 200x300mm (100 Unidades)

Informacoes do Produto

SKU:	MS92100.474.002	Modelo:	92100.474.002
Marca:	Magnus	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	92100.474.002
Largura (mm)	até 600 mm

Descricao Resumida

Sacos frisados de 90µm para embalar a vácuo, ideais para uso profissional. Medidas 200x300mm em packs de 100 unidades. Maximize a frescura e higiene alimentar.

Descricao Completa

Sacos de Vácuo Profissionais — Principais Vantagens

Estes invólucros frisados com 90 microns de espessura são a solução ideal para embalar a vácuo diversos alimentos em ambientes profissionais. A qualidade robusta do material garante uma selagem hermética, prolongando a frescura e a vida útil dos produtos. Perfeitos para acondicionar carnes, peixes, vegetais ou produtos de charcutaria, estes sacos asseguram uma barreira eficaz contra o ar e a humidade, protegendo contra a oxidação e a perda de propriedades organoléticas. O formato 200x300mm é versátil, adequando-se a porções individuais ou pequenos lotes, facilitando a organização e o controlo de inventário na sua cozinha.

Aplicações Profissionais

Concebidos para otimizar processos em cozinhas de restaurantes, talhos, pastelarias e unidades hoteleiras, estes recipientes para vácuo são indispensáveis. A sua resistência permite a utilização em máquinas de vácuo de extração externa, comuns em muitos negócios, tornando-os uma escolha prática. Contribuem para a redução do desperdício alimentar, melhoram a gestão de stocks e possibilitam a preparação antecipada de refeições, garantindo sempre a máxima qualidade. A embalagem em atmosferas modificadas é crucial para a segurança alimentar, mantendo o sabor e a textura dos ingredientes intactos até ao momento do consumo. Este tipo de acessório é um investimento inteligente para qualquer negócio que preza pela eficiência e pela qualidade.

Características Técnicas

Tipo de Saco	Frisado
Espessura	90 microns (µ)
Dimensões	200 x 300 mm
Quantidade por Embalagem	100 Unidades

Perguntas Frequentes

Para que tipo de máquinas são adequados estes sacos?

Estes sacos frisados são especificamente concebidos para utilização com máquinas de vácuo de extração externa, garantindo uma vedação perfeita e duradoura para os seus alimentos.

A espessura de 90 microns é suficiente para proteger alimentos com ossos ou arestas?

Sim, a espessura de 90 microns oferece uma resistência superior, sendo adequada para embalar produtos com arestas ou pequenos ossos sem comprometer a integridade do saco.

Posso cozinhar sous-vide com estes sacos?

Embora sejam resistentes, estes sacos são primariamente para embalagem a vácuo e conservação. Para técnicas de sous-vide, geralmente recomenda-se sacos com especificações próprias para altas temperaturas.

Qual a durabilidade esperada dos alimentos embalados com estes sacos?

Ao embalar a vácuo, a durabilidade dos alimentos é significativamente prolongada, variando conforme o tipo de alimento e as condições de armazenamento, mas garantindo frescura por muito mais tempo do que métodos tradicionais.

Estes sacos são reutilizáveis?

Para garantir a máxima higiene e segurança alimentar em ambientes profissionais, recomenda-se a utilização de sacos novos para cada embalagem, evitando a contaminação cruzada.