

Ficha Tecnica

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



Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

Sacos de Vácuo PA/PE 300x400 mm 90u (100 unidades)

Informacoes do Produto

SKU:	MS2190.796.009	Modelo:	2190.796.009
Marca:	Magnus	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	2190.796.009
Largura (mm)	até 600 mm

Descricao Resumida

Sacos de vácuo PA/PE 300x400mm, com 90u de espessura. Ideais para conservação de alimentos, congelamento e sous-vide em cozinhas profissionais. Pack 100 unidades.

Descricao Completa

Sacos de Vácuo — Principais Vantagens

Estes sacos para selagem a vácuo são concebidos para proporcionar uma conservação de alimentos impecável, prolongando a frescura e o sabor dos seus produtos. Fabricados com uma mistura durável de PA/PE, oferecem excelente resistência e vedação, prevenindo a entrada de ar e a deterioração. Ideais para o congelamento, cozedura sous-vide e armazenamento prolongado, estes invólucros garantem a integridade dos alimentos.

Aplicações Profissionais

São a escolha perfeita para cozinhas profissionais exigentes, como as de restaurantes, hotéis e serviços de catering, que procuram otimizar a gestão de stocks e reduzir o desperdício alimentar. A sua robustez permite a utilização em equipamentos de vácuo profissionais, assegurando que os alimentos, sejam eles carnes, peixes, vegetais ou produtos lácteos, mantêm as suas propriedades organoléticas por mais tempo. Contribuem para a eficiência operacional e para a satisfação do cliente, ao garantir a máxima qualidade dos ingredientes.

Características Técnicas

Material:	PA/PE
Dimensões:	300x400 mm
Espessura:	90u
Quantidade por Embalagem:	100 unidades

Perguntas Frequentes

São estes sacos adequados para cozedura sous-vide?

Sim, estes sacos de vácuo em PA/PE são perfeitamente adequados para cozedura sous-vide. A sua composição robusta suporta as temperaturas necessárias para este método de cozedura, sem comprometer a segurança ou a qualidade dos alimentos.

Qual a durabilidade destes sacos em ambiente de congelação?

A sua construção em PA/PE confere uma excelente resistência ao frio extremo. São ideais para congelar alimentos, protegendo-os da queimadura do congelador e mantendo a sua qualidade por períodos prolongados.

Posso utilizar estes sacos com qualquer máquina de vácuo?

Estes sacos são desenhados para serem compatíveis com a maioria das máquinas de vácuo de câmara profissional. Para máquinas de extração externa, verifique a compatibilidade com sacos lisos ou texturizados conforme o modelo.

Como os sacos de vácuo ajudam a reduzir o desperdício alimentar?

Ao remover o ar, os sacos de vácuo retardam significativamente a oxidação e o crescimento bacteriano. Isto prolonga a vida útil dos alimentos, permitindo que os conserve por mais tempo e minimizando o desperdício associado a produtos estragados.

Estes sacos são reutilizáveis?

Para garantir a máxima higiene e segurança alimentar em contextos profissionais, recomenda-se a utilização única destes sacos. Contudo, em algumas aplicações não alimentares e após limpeza rigorosa, poderão ser reutilizados.