

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 rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Sacos de Vácuo com Relevo 150x400mm, 100 unidades

Informacoes do Produto

SKU:	HE297421	Modelo:	297421
Marca:	HENDI	EAN:	8711369297421

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	297421

EAN	8711369297421
Material	Plástico

Descricao Resumida

Sacos de vácuo com relevo de 150x400mm, ideais para conservação de alimentos em máquinas de vácuo de barras ou câmaras. Sem BPA e resistentes a rasgos.

Descricao Completa

Estes sacos de vácuo com relevo, com dimensões de 150x400mm, são projetados para otimizar a conservação de alimentos em cozinhas profissionais, sendo compatíveis com máquinas de vácuo de barras e câmaras.

sacos vácuo com relevo — Sacos Vácuo — Características Técnicas

Dimensões (L x C)	150 x 400 mm
Quantidade por Embalagem	100 unidades
Material	Plásticos (PA, PE)
Livre de BPA	Sim
Construção	Soldada em 3 lados
Peso Líquido	0,9 kg
Peso Bruto	0,903 kg

Aplicações Profissionais

Ideais para restaurantes de cozinha tradicional, marisqueiras, talhos, charcutarias, pastelarias com confecção, e serviços de catering que necessitam de prolongar a vida útil de ingredientes frescos ou produtos confeccionados. São também adequados para snack-bares, roulotes e food trucks que preparam alimentos com antecedência.

Sacos Vácuo — Principais Vantagens

- Alta resistência a rasgos e fugas, protegendo eficazmente os alimentos.
- Compatibilidade universal com máquinas de vácuo de barras e de câmara.
- Material seguro para alimentos, livre de BPA, garantindo a qualidade e higiene.
- Otimiza a organização e o espaço de armazenamento na sua cozinha.
- Prolonga a frescura e a qualidade dos alimentos, reduzindo o desperdício.

São estes sacos compatíveis com qualquer máquina de vácuo?

Sim, estes sacos com relevo são adequados tanto para máquinas de vácuo externas (de barras) como para máquinas de vácuo de câmara, garantindo versatilidade na sua cozinha.

Qual a resistência destes sacos a perfurações?

São fabricados com materiais de alta qualidade (PA e PE) que conferem elevada resistência a rasgos e fugas, protegendo eficazmente os alimentos embalados.

Posso utilizar estes sacos para cozinhar sous-vide?

Sim, estes sacos são livres de BPA e a sua composição de PA/PE torna-os adequados para cozedura sous-vide, garantindo segurança alimentar e resultados consistentes.

Qual a vantagem do relevo nos sacos de vácuo?

O relevo permite a extração eficiente do ar em máquinas de vácuo externas (de barras), criando canais para o ar ser removido, além de serem compatíveis com máquinas de câmara.

Quantos sacos vêm em cada embalagem?

Cada embalagem contém 100 unidades de sacos de vácuo com relevo, prontos para uso imediato na sua cozinha profissional, garantindo um stock adequado.