

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 de Vácuo com Relevo 300x400mm - 100 Unidades

Informacoes do Produto

SKU:	HE297452	Modelo:	297452
Marca:	HENDI	EAN:	8711369297452

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	297452

EAN	8711369297452
Largura (mm)	até 600 mm
Material	Plástico

Descricao Resumida

Sacos de vácuo com relevo de 300x400mm, ideais para conservação de alimentos. Sem BPA e altamente resistentes a rasgos. Pacote de 100 unidades.

Descricao Completa

Estes sacos de vácuo com relevo, de 300x400mm, são concebidos para o embalamento profissional de alimentos, garantindo uma selagem eficaz e uma conservação prolongada. Cada embalagem contém 100 unidades, ideais para uso intensivo em cozinhas profissionais.

sacos de vácuo com relevo 300x400mm — sacos de vácuo 300x400mm — Sacos de Vácuo — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Dimensões (L x A)	300 x 400 mm
Quantidade por embalagem	100 unidades
Material	Plásticos (PA, PE)
Espessura	1 mm
Peso Líquido	1,8 kg
Peso Bruto	1,805 kg
Livre de BPA	Sim
Tipo de soldadura	3 lados
Compatibilidade	Máquinas de vácuo de barras e câmaras

Aplicações Profissionais

Ideais para restaurantes de cozinha tradicional, marisqueiras, talhos, charcutarias, pastelarias com confeitaria, e cantinas. Perfeitos para embalar a vácuo carnes, peixes, vegetais, queijos e produtos de charcutaria, prolongando a sua frescura e qualidade.

Sacos de Vácuo — Principais Vantagens

- Conservação prolongada dos alimentos, reduzindo o desperdício.
- Alta resistência a rasgos e fugas, assegurando a integridade do produto.
- Versatilidade de uso com máquinas de vácuo de barras e de câmara.
- Composição sem BPA, garantindo a segurança alimentar.
- Facilitam a organização e otimização do espaço de armazenamento.

Estes sacos são compatíveis com qualquer máquina de vácuo?

São compatíveis com máquinas de vácuo de barras e de câmara, oferecendo versatilidade para diferentes equipamentos profissionais.

Qual a espessura destes sacos e a sua resistência?

Com uma espessura de 1 mm, estes sacos são altamente resistentes a rasgos e fugas, protegendo eficazmente os alimentos embalados.

Posso utilizar estes sacos para cozinhar sous-vide?

Sim, a sua composição em PA e PE, sem BPA, torna-os adequados para cozinhar a baixas temperaturas, como no método sous-vide.

Quantos sacos vêm em cada embalagem?

Cada embalagem contém 100 unidades de sacos de vácuo, garantindo um bom stock para o uso diário em cozinhas profissionais.

Estes sacos são seguros para contacto com alimentos?

Sim, são fabricados com materiais plásticos (PA, PE) e são livres de BPA, cumprindo as normas de segurança alimentar para contacto direto com alimentos. ?