

# 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



## Sacos Vácuo Gofrados 250x350mm, 100 unidades para Embalar

### Informacoes do Produto

|        |          |         |               |
|--------|----------|---------|---------------|
| SKU:   | HE297445 | Modelo: | 297445        |
| Marca: | HENDI    | EAN:    | 8711369297445 |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|        |        |
|--------|--------|
| Marca  | HENDI  |
| Modelo | 297445 |

|              |               |
|--------------|---------------|
| EAN          | 8711369297445 |
| Largura (mm) | até 600 mm    |
| Material     | Plástico      |

## Descricao Resumida

Sacos de vácuo gofrados de 250x350mm, fornecidos em embalagens de 100 unidades. Ideais para conservação de alimentos e confeção sous-vide, garantindo selagem segura e sem BPA.

## Descricao Completa

Estes sacos de embalar a vácuo gofrados são concebidos para garantir uma selagem hermética e eficaz, prolongando a frescura e a vida útil dos alimentos em ambientes de cozinha profissional.

### sacos para embalar a vácuo — Sacos Vácuo — Características Técnicas

|                          |                                                 |
|--------------------------|-------------------------------------------------|
| Dimensões                | 250 x 350 mm                                    |
| Quantidade por Embalagem | 100 unidades                                    |
| Material                 | PA (Poliamida/Nylon), PE (Polietileno)          |
| Livre de BPA             | Sim                                             |
| Selagem                  | Soldada em 3 lados                              |
| Compatibilidade          | Máquinas de embalar a vácuo de barras e câmaras |
| Resistência              | Elevada a rasgos e fugas                        |
| Peso Líquido             | 1,3 kg                                          |

### Aplicações Profissionais

Estes sacos de vácuo são essenciais para qualquer cozinha profissional que procure otimizar a conservação de alimentos. São ideais para restaurantes de bairro, snack-bares, pastelarias com

confeção, cantinas, hotéis e serviços de catering, permitindo prolongar a frescura de carnes, peixes, vegetais e outros produtos. A sua robustez torna-os também perfeitos para a confeção de alimentos em sous-vide, garantindo resultados consistentes e seguros.

## Sacos Vácuo — Principais Vantagens

- Prolongam significativamente a vida útil dos alimentos, reduzindo o desperdício.
- Garantem uma selagem hermética, protegendo contra a oxidação e a contaminação.
- Ideais para a técnica de confeção sous-vide, mantendo os sabores e nutrientes.
- Fabricados com materiais resistentes a rasgos e fugas, assegurando a integridade do produto.
- Sem BPA, garantindo a segurança alimentar e a saúde dos seus clientes.

### Estes sacos são compatíveis com que tipo de máquinas de vácuo?

São adequados para máquinas de embalar a vácuo de barras e de câmara, oferecendo versatilidade para diversas operações profissionais.

### Posso utilizar estes sacos para cozinhar em sous-vide?

Sim, estes sacos são ideais para cozinhar em sous-vide, pois são altamente resistentes e fabricados sem BPA, garantindo a segurança alimentar.

### Qual a resistência dos sacos a rasgos e fugas?

Os sacos são fabricados com materiais de alta qualidade (PA/PE) que lhes conferem uma elevada resistência a rasgos e fugas, assegurando uma conservação eficaz.

### Qual o material de fabrico destes sacos e são seguros para alimentos?

São feitos de uma combinação de PA (Poliamida/Nylon) e PE (Polietileno), e são totalmente livres de BPA, tornando-os seguros para contacto direto com alimentos.

### Quantos sacos vêm incluídos em cada embalagem?

Cada embalagem contém 100 unidades de sacos de vácuo, prontos a usar para as suas necessidades de embalamento profissional.

?