

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.

Bobina Saco Vácuo Gofrado 12 cm x 10 m para Conservação de Alimentos

Informacoes do Produto

SKU:	LA69452	Modelo:	LA69452
Marca:	LACOR	EAN:	8414271694523

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	LACOR
-------	-------

Modelo	LA69452
EAN	8414271694523
Material	Plástico

Descricao Resumida

Bobina de saco para vácuo gofrado de 12 cm x 10 m, ideal para a conservação prolongada de alimentos. Garante selagem hermética e proteção contra oxidação e humidade.

Descricao Completa

Garanta a conservação ideal dos seus alimentos com esta bobina de tubo saco para embalagem a vácuo. Com 12 cm de largura e 10 metros de comprimento, oferece a flexibilidade necessária para acondicionar diversos tipos de produtos, protegendo-os contra a oxidação e a humidade, essenciais para manter a frescura e prolongar a vida útil em cozinhas profissionais.

Bobina Tubo Plástico Vácuo — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Medidas (bobina)	120 x 100 x 80 mm
Comprimento total	10 metros
Peso	250 g
Material	Plástico gofrado

Aplicações Profissionais

Ideal para estabelecimentos de pequena e média dimensão, como snack-bares, roulotes, cafés com cozinha e restaurantes de bairro. Permite ao chef ou proprietário preparar porções individualizadas para o serviço contínuo, garantindo a frescura e o controlo de stock FIFO, fundamental para otimizar

custos operacionais.

Porquê Escolher Este Equipamento

A bobina de tubo saco plástico gofrado oferece uma solução económica e eficiente para a conservação de alimentos, permitindo cortar o saco no comprimento exato necessário. A sua textura gofrada assegura uma selagem a vácuo otimizada, essencial para cumprir as normas HACCP e garantir a segurança alimentar.

Perguntas Frequentes

Qual a compatibilidade desta bobina com máquinas de vácuo?

Esta bobina é compatível com a maioria das máquinas de selagem a vácuo domésticas e profissionais que aceitam sacos gofrados, garantindo uma selagem eficaz.

Posso utilizar esta bobina para cozinhar sous-vide?

Sim, estes sacos são adequados para cozinhar em banho-maria (sous-vide), pois são concebidos para suportar temperaturas moderadas e manter a integridade durante o processo de confeção.

Qual a durabilidade esperada dos alimentos embalados a vácuo com este saco?

A embalagem a vácuo pode prolongar significativamente a vida útil dos alimentos, muitas vezes triplicando o tempo de conservação em comparação com métodos tradicionais, dependendo do tipo de alimento e das condições de refrigeração.

É possível cortar a bobina em diferentes tamanhos de saco?

Completamente. A natureza de bobina permite que corte o saco no comprimento exato que necessita para cada tipo de alimento, maximizando a eficiência e minimizando o desperdício de material.

Este material plástico é seguro para contacto com alimentos?

Sim, o plástico utilizado é de grau alimentar, garantindo que não transfere substâncias nocivas para os alimentos e cumpre as normas de segurança alimentar em vigor.