

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: 19/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Sacos para Vácuo Lisos 150x150 mm 80°C (1000 unidades)

Informacoes do Produto

SKU:	SM5141250	Modelo:	5141250
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	5141250

Descricao Resumida

Sacos lisos para vácuo, 150x150 mm, resistentes até 80°C. Ideais para conservação e cozedura profissional em hotelaria. Sem BPA, espessura de 90 µ.

Descricao Completa

Sacos para Vácuo Lisos — Principais Vantagens

Os nossos sacos para vácuo lisos (igualmente conhecidos como bolsas de vácuo ou embalagens a vácuo) são primordiais para o setor HORECA e hotelaria, garantindo a conservação ideal de alimentos. Desenvolvidos para uso profissional, estes sacos respondem às mais elevadas exigências de higiene e durabilidade, protegendo os seus produtos de forma eficaz.

Fabricados em PA/PE de alta qualidade, sem BPA, asseguram a integridade dos alimentos sem transferência de substâncias nocivas. A sua resistência permite a cozedura até 80°C, sendo uma solução versátil para diversas técnicas culinárias profissionais, incluindo *sous vide*.

A espessura de 90 µ proporciona uma barreira robusta contra o ar e a humidade, prolongando a frescura e o sabor dos alimentos, minimizando o desperdício e otimizando os custos operacionais do seu negócio. São embalados em caixas de 1000 unidades para uma gestão de stock eficiente.

Aplicações

Estes sacos são ideais para restaurantes de alta cozinha, hotéis, cozinhas industriais, charcutarias e delicatessens que procuram uma solução fiável para embalar a vácuo. São perfeitos para a conservação de carnes, peixes, vegetais, queijos e refeições pré-preparadas, prolongando a sua vida útil no frigorífico ou congelador.

A sua capacidade de suportar temperaturas até 80°C torna-os adequados para cozedura a baixa temperatura (*sous vide*), permitindo que os chefs explorem novas texturas e sabores, mantendo todos os nutrientes e suculência dos alimentos. São também indispensáveis para armazenamento de produtos sensíveis, protegendo-os da oxidação e da contaminação.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Saco	Liso para embaladoras de câmara
Dimensões	150 x 150 mm

Característica	Detalhe
Temperatura Máxima de Cozedura	80°C (pontualmente até 120°C)
Material	PA/PE
Livre de BPA	Sim
Espessura	90 µ
Quantidade por Embalagem	1000 unidades