

# 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: 21/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Sacos gofrados para vácuo, 300x400 mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SM1140613	<b>Modelo:</b>	1140613
<b>Marca:</b>	Sammic	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Sammic
<b>Modelo</b>	1140613

### Descricao Resumida

Sacos gofrados para vácuo de 300x400 mm, com 105/90 ? de espessura. Ideais para máquinas de extração externa em hotelaria, prolongam a frescura dos alimentos.

## Descricao Completa

### Sacos gofrados para vácuo — Principais Vantagens

Estes sacos gofrados (também conhecidos como sacos texturizados) foram concebidos especificamente para máquinas de vácuo de extração externa, otimizando o processo de conservação de alimentos em cozinhas profissionais. A sua superfície com relevo facilita a extração eficiente do ar, garantindo uma selagem perfeita e prolongando significativamente a frescura dos produtos.

Fabricados em PA/PE e com estrutura multicamada, estes sacos oferecem durabilidade e resistência à perfuração, essenciais para o uso intensivo em ambientes como restaurantes, hotéis e catering. A sua composição robusta protege os alimentos contra queimaduras de congelação e contaminação externa, contribuindo para a manutenção da qualidade e segurança alimentar.

A ausência de BPA na sua construção assegura que os alimentos permaneçam livres de substâncias nocivas, um fator crucial para a saúde e bem-estar dos consumidores finais. Estes sacos são uma solução prática e higiénica para o armazenamento de produtos frescos, preparados ou cozinhados, ajudando a gerir o inventário e a reduzir o desperdício alimentar em qualquer cozinha industrial.

### Aplicações

Ideais para uma vasta gama de estabelecimentos HORECA, desde pequenos restaurantes e pastelarias até grandes hotéis e serviços de catering. Perfeitos para o acondicionamento de carnes, peixes, vegetais, queijos e alimentos cozinhados, prolongando a sua vida útil. São indispensáveis para operações de sous-vide, garantindo resultados consistentes e de alta qualidade. Facilitam a organização da despensa e a preparação de refeições em grande volume, otimizando o fluxo de trabalho na cozinha.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (Largura x Altura)	300 x 400 mm

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
<b>Tipo de Película</b>	Com relevo (gofrada)
<b>Material</b>	PA / PE (estrutura multicamada)
<b>Espessura</b>	105 / 90 ?
<b>Livre de BPA</b>	Sim