

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: 09/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Sacos para Vácuo Liso 180x300 mm para Cozedura e Conservação 120°C

Informacoes do Produto

SKU:	SM1140605	Modelo:	1140605
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	1140605

Descricao Resumida

Sacos lisos de 180x300 mm, ideais para cozedura sous vide e conservação a vácuo profissional até 120°C. Essenciais para HORECA.

Descricao Completa

Sacos para Vácuo Lisos — Principais Vantagens

Desenvolvidos especificamente para o setor HORECA e cozinhas profissionais, estes sacos para vácuo (ou *pouches* de vácuo) garantem a máxima eficiência na conservação e cozedura de alimentos. A sua resistência a altas temperaturas, até 120°C, torna-os ideais para técnicas como *sous vide*, preservando as propriedades organoléticas dos alimentos e potenciando o sabor e a textura.

A utilização de sacos de vácuo lisos contribui significativamente para o prolongamento da vida útil dos produtos, minimizando o desperdício e otimizando a gestão de inventário em restaurantes, hotéis e pastelarias. Estes sacos são compatíveis com uma vasta gama de máquinas de vácuo de câmara profissional, assegurando uma selagem perfeita e fiável em todas as aplicações.

A alta qualidade do material assegura que não há transferência de odores ou sabores para os alimentos, mantendo a integridade e higiene dos produtos armazenados. São uma solução robusta e versátil para chefs e profissionais que procuram otimizar os processos de preparação e conservação de alimentos.

Aplicações

Estes sacos são indispensáveis em cozinhas industriais, hotéis com serviço de restauração de grande volume, e restaurantes que aplicam a técnica *sous vide* para pratos gourmet. São também excelentes para a conservação a vácuo de produtos perecíveis, como carnes, peixes, vegetais e molhos, antes da sua confeção, prolongando a frescura e qualidade dos ingredientes.

Ideais para a pré-preparação de alimentos em serviços de catering, permitindo transportar e armazenar com segurança, garantindo que os alimentos mantêm a sua qualidade até ao momento do empratamento. Adaptam-se perfeitamente a ambientes onde a higiene e a eficiência são prioridades máximas.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
----------------	---------

Dimensões	180 x 300 mm
------------------	--------------

Temperatura Máxima de Cozedura	120°C
---------------------------------------	-------

Quantidade por Embalagem	100 unidades
---------------------------------	--------------

Tipo de Saco	Liso
---------------------	------