

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Sacos para cozedura Sous Vide 300x400 mm 120°C

Informacoes do Produto

SKU:	SM1140606	Modelo:	1140606
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	1140606

Descricao Resumida

Sacos robustos 300x400 mm para cozedura Sous Vide e conservação, resistentes a 120°C. Essenciais para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Sacos para cozedura Sous Vide — Principais Vantagens

Estes sacos termo-resistentes, ideais para Sous Vide (também conhecidos como “sacos de vácuo” ou “embalagens para vácuo”), são uma solução robusta para a preservação e confeção de alimentos em ambientes de restauração e hotelaria. A sua capacidade de suportar temperaturas até 120°C garante uma cozedura segura e uniforme, otimizando a qualidade dos pratos.

Fabricados com materiais de alta qualidade, garantem uma vedação perfeita, crucial para a técnica Sous Vide. Tal previne a perda de sucos e aromas, resultando em alimentos mais saborosos e suculentos, ao mesmo tempo que prolonga a sua frescura e durabilidade.

A segurança alimentar é uma prioridade, e estes sacos cumprem os mais rigorosos padrões, assegurando que os alimentos não entram em contacto com substâncias indesejadas. Fáceis de usar e compatíveis com a maioria das máquinas de vácuo profissionais, são um investimento que contribui para a eficiência e higiene na cozinha.

Aplicações

Perfeitos para restaurantes, hotéis, cozinhas industriais e estabelecimentos de catering que utilizam a técnica Sous Vide para cozinhar carnes, peixes, vegetais e outros alimentos. São igualmente adequados para a conservação de produtos a granel, otimizando o espaço de armazenamento e reduzindo o desperdício alimentar.

Ideais para cozinhas de volume médio a elevado que procuram padronizar a qualidade dos seus cozinhados e reduzir o tempo de preparação, permitindo uma maior eficiência no serviço.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões	300 x 400 mm
Temperatura Máxima	120°C

Característica	Detalhe
Quantidade por Embalagem	100 unidades