

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 150x150 mm, Cozedura até 120°C

Informacoes do Produto

SKU:	SM5141254	Modelo:	5141254
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	5141254

Descricao Resumida

Sacos de vácuo 150x150 mm de alta resistência para cozedura e conservação até 120°C, ideais para restauração e hotelaria.

Descricao Completa

Sacos para Vácuo — Principais Vantagens

Estes sacos para vácuo (também designados por bolsas de vácuo), com dimensões de 150x150 mm, são essenciais para uma conservação otimizada e cozedura precisa em ambientes profissionais. Desenvolvidos para responder às elevadas exigências da hotelaria, restauração, cozinhas industriais e bares, garantem a máxima integridade dos alimentos.

A sua capacidade de suportar temperaturas até 120°C permite a utilização segura em técnicas de cozedura Sous Vide, assegurando resultados consistentes e de alta qualidade. A vedação hermética prolonga a frescura dos produtos, reduz o desperdício e otimiza o armazenamento no seu estabelecimento.

Aplicações

Ideais para restaurantes de alta cozinha, hotéis, empresas de catering e cozinhas de produção que pratiquem cozedura Sous Vide ou necessitem de uma conservação eficaz de alimentos. Perfeitos para o embalamento de porções individuais de carne, peixe, legumes ou molhos, garantindo a sua qualidade e segurança alimentar do pré-preparo ao serviço.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões	150 x 150 mm
Temperatura Máxima	120°C