

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 Lisos 165x200mm Cozedura 120°C

Informacoes do Produto

SKU:	SM5141255	Modelo:	5141255
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	5141255

Descricao Resumida

Sacos lisos de 165x200mm para vácuo e cozedura até 120°C. Ideais para conservação e sous-vide em cozinhas profissionais, garantindo frescura e qualidade.

Descrição Completa

Sacos para Vácuo Lisos – Principais Vantagens

Estes sacos lisos (ou sacos de selagem a vácuo) são essenciais para uma conservação e cozedura eficientes, otimizando o processo e os resultados em qualquer cozinha profissional. Desenvolvidos especificamente para vácuo, garantem uma vedação hermética que prolonga a frescura dos alimentos e mantém as suas propriedades.

A sua resistência térmica até 120°C permite a utilização direta em equipamentos de cozedura sous-vide, assegurando uma preparação precisa e uniforme. Esta versatilidade é crucial para estabelecimentos HORECA que procuram maximizar a qualidade dos pratos e a gestão de inventário.

Aplicações

Ideais para restaurantes, hotéis, cozinhas industriais e estabelecimentos de catering que utilizam técnicas de sous-vide para cozedura de carnes, peixes, vegetais e outros alimentos. Permitem o porcionamento e armazenamento a vácuo, facilitando a organização da despensa e a otimização dos tempos de preparação. São também adequados para a conservação prolongada de produtos frescos ou pré-cozinhados, reduzindo o desperdício alimentar.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões	165 x 200 mm
Temperatura Máxima	120°C
Cor	Transparente (Liso)