

# 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: 15/05/2026

*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

<b>SKU:</b>	SM5141255	<b>Modelo:</b>	5141255
<b>Marca:</b>	Sammic	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Sammic
<b>Modelo</b>	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.

## Descricao 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)