

# 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



Hotelequip.pt

## Sacos para Vácuo 180 x 300 mm para Cozedura a 120°C

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SM5141256	<b>Modelo:</b>	5141256
<b>Marca:</b>	Sammic	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Sammic
<b>Modelo</b>	5141256

### Descricao Resumida

Sacos para vácuo de 180x300mm, ideais para cozedura sous vide até 120°C. Essenciais para conservação e preparação de alimentos no setor profissional.

## Descricao Completa

### Sacos para Vácuo para Cozedura — Principais Vantagens

Estes sacos para vácuo foram concebidos especificamente para profissionais do setor HORECA e hotelaria, garantindo a máxima segurança e desempenho na conservação e cozedura de alimentos. A sua resistência a altas temperaturas (até 120°C) torna-os ideais para cozedura sous vide, uma técnica que preserva os nutrientes, a textura e o sabor dos ingredientes.

Com dimensões de 180 x 300 mm, oferecem versatilidade para uma ampla gama de produtos, desde pequenas porções de carne e peixe a vegetais e preparados. A utilização destes sacos (também designados por bolsas de vácuo) permite ainda reduzir o desperdício alimentar e otimizar o espaço de armazenamento.

### Aplicações

Perfeitos para restaurantes, hotéis, cozinhas industriais e empresas de catering que adotam a técnica sous vide ou necessitam de soluções de vácuo de alta fiabilidade. Indicados para a conservação a vácuo de alimentos crus ou cozinhados, como carnes, peixe, legumes ou molhos, antes do processo de cozedura ou para prolongar a sua vida útil.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões	180 x 300 mm
Temperatura Máxima	120°C
Quantidade	Pack de 1000 unidades