

# 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: 09/06/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Sacos para Vácuo Cozedura, 300x400 mm, 120°C

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SM5141257	<b>Modelo:</b>	5141257
<b>Marca:</b>	Sammic	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Sammic
<b>Modelo</b>	5141257

### Descricao Resumida

Sacos para vácuo cozadura de 300x400 mm, resistentes até 120°C. Ideais para conservação e cozadura sous vide profissional.

## Descricao Completa

### Sacos para Vácuo Cozedura — Principais Vantagens

Desenvolvidos para profissionais exigentes do setor HORECA e hotelaria, os sacos para vácuo cozadura (também conhecidos como bolsas de vácuo ou embalagens sous vide) de 300x400 mm oferecem uma solução robusta e fiável para a conservação e cozadura de alimentos.

A sua composição de alta qualidade garante resistência a temperaturas até 120°C, permitindo a cozadura em vácuo, preservando assim os sucos naturais, nutrientes e o sabor de cada ingrediente. São ideais para otimizar processos de preparação e prolongar a vida útil dos produtos.

Estas embalagens são um investimento essencial para cozinhas profissionais que procuram eficiência, higiene e resultados de excelência em todas as suas confeções, contribuindo para uma gestão de stocks mais eficaz e uma redução do desperdício alimentar.

### Aplicações

Estes sacos são indispensáveis em restaurantes de alta cozinha, hotéis, empresas de catering e cozinhas industriais que utilizam a técnica sous vide. São perfeitos para porcionar carnes, peixes, vegetais e molhos, tanto para cozadura a baixa temperatura como para armazenamento a longo prazo.

A sua resistência superior torna-os aptos para equipamentos de vácuo profissionais, garantindo uma selagem hermética que impede a contaminação e mantém a frescura do produto.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões	300 x 400 mm
Temperatura Máxima	120°C
Quantidade por Embalagem	1000 unidades
Uso	Conservação e Cozedura Sous Vide