

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: 10/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Sacos de Vácuo com Relevo HENDI 250x350mm - 100 Unidades

Informacoes do Produto

| | | | |
|--------|----------|---------|---------------|
| SKU: | HE971055 | Modelo: | HE971055 |
| Marca: | HENDI | EAN: | 8711369971055 |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|---------------|
| Marca | HENDI |
| Modelo | HE971055 |
| EAN | 8711369971055 |

Descricao Resumida

Sacos de vácuo HENDI com relevo, 250x350mm, 100 unidades. Duas camadas (PE 60µm, PA 15µm) e 75µm de espessura total. Com filtro UV e compatíveis com máquinas de vácuo externas e de câmara. Ideais para conservação e sous-vide (-20°C a 100°C).

Descricao Completa

Concebidos para otimizar a conservação alimentar, estes invólucros de embalagem a vácuo texturizados garantem uma extração de ar superior, essencial para prolongar a frescura e a qualidade dos ingredientes. A sua composição robusta é ideal para a preparação eficiente e segura na cozinha profissional, cumprindo as mais rigorosas normas HACCP.

sacos vácuo relevo — sacos de vácuo com relevo — Características Técnicas

| | |
|----------------------------------|--|
| Dimensões (LxA) | 250 x 350 mm |
| Quantidade | 100 unidades |
| Composição | 2 camadas (Polietileno 60µm interior, Poliamida 15µm exterior) |
| Espessura Total | 75 µm |
| Funcionalidade | Filtro UV, Relevo para otimização do vácuo |
| Temperatura de Utilização | -20°C a 100°C |
| Compatibilidade | Máquinas de vácuo externas e de câmara |
| Peso Líquido | 1,3 Kg |

Aplicações Profissionais

Para o Chef de restaurante que valoriza a integridade dos seus produtos, estes sacos são cruciais na preparação de sous-vide e na conservação de ingredientes frescos, otimizando a gestão de stocks. O Gestor de F&B de hotel ou catering encontra nestes consumíveis a solução ideal para a organização da despensa e a garantia de segurança alimentar em grandes volumes, facilitando a logística e reduzindo o desperdício.

Conservação Otimizada — Principais Vantagens

A estrutura de duas camadas, com polietileno interior aprovado para contacto alimentar e poliamida exterior, confere a estes sacos uma resistência superior e uma barreira eficaz contra o oxigénio. O seu design com relevo assegura uma remoção de ar mais eficiente em qualquer máquina de vácuo, enquanto o filtro UV integrado protege os alimentos da degradação luminosa, mantendo as suas propriedades organoléticas por mais tempo.

Qual a durabilidade destes sacos em diferentes condições de armazenamento?

Estes sacos são projetados para durabilidade, suportando temperaturas de -20°C a 100°C, o que permite a sua utilização tanto em congelação profunda como em processos de cozedura. Para otimizar a sua vida útil e a integridade dos alimentos, devem ser armazenados em local fresco e seco, protegidos da luz solar direta antes de usar.

Podem ser utilizados para cozinhar a baixa temperatura (sous-vide)?

Sim, a sua composição robusta de 75µm e a capacidade de suportar temperaturas até 100°C tornam-nos perfeitamente adequados para técnicas de cozedura sous-vide. Garantem uma selagem hermética que preserva os sucos e sabores dos alimentos durante todo o processo.

Estes sacos são compatíveis com todos os tipos de máquinas de vácuo profissionais?

Sim, a sua conceção com relevo foi pensada para maximizar a eficiência da extração de ar, tornando-os compatíveis tanto com máquinas de vácuo externas, que dependem da textura para a passagem do ar, como com máquinas de câmara. Esta versatilidade é crucial para cozinhas profissionais com diferentes equipamentos.

?

Como o relevo dos sacos melhora o processo de vácuo?

O relevo na superfície interna dos sacos cria microcanais que facilitam o fluxo de ar para fora do saco durante o processo de vácuo. Isto resulta numa extração de ar mais rápida e completa,

garantindo uma selagem mais eficaz e uma conservação superior dos alimentos.

Qual a importância do filtro UV na conservação dos alimentos?

O filtro UV integrado é vital para proteger os alimentos sensíveis à luz, como carnes curadas, queijos ou ervas aromáticas, da degradação causada pela exposição. Ajuda a preservar a cor, o sabor e os nutrientes, prolongando significativamente a sua qualidade e frescura.