

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: 05/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



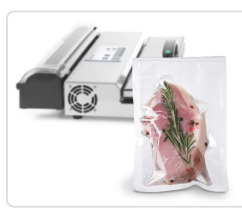
Hotelequip.pt

Rolo Sacos Vácuo Relevo Hendi 6000x280mm (2 Unidades)

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|----------|----------------|---------------|
| SKU: | HE971079 | Modelo: | HE971079 |
| Marca: | HENDI | EAN: | 8711369971079 |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|---------------|
| Marca | HENDI |
| Modelo | HE971079 |
| EAN | 8711369971079 |

Descricao Resumida

Rolos de sacos de vácuo com relevo Hendi, 6000x280mm, ideais para conservação alimentar profissional. Dupla camada (PE/PA) com 75µm, filtro UV e compatibilidade com máquinas de vácuo externas e de câmara. Suporta temperaturas de -20°C a 100°C.

Descricao Completa

Concebidos para uma conservação alimentar superior, estes rolos de embalagem a vácuo texturados garantem uma extração de ar otimizada, essencial para a longevidade dos produtos e o cumprimento rigoroso das normas HACCP. A sua composição robusta de dupla camada assegura uma barreira eficaz contra a oxidação, protegendo os alimentos do freezer burn e prolongando significativamente a sua frescura na área de preparação.

sacos vácuo rolo relevo — Características Técnicas

| | |
|----------------------------------|---|
| Dimensões (CxL) | 6000 x 280 mm (cada rolo) |
| Quantidade | 2 unidades |
| Material | Polietileno (interior 60µm) e Poliamida (exterior 15µm) |
| Espessura Total | 75 µm |
| Filtro UV | Sim |
| Temperatura de Utilização | -20°C a 100°C |
| Compatibilidade | Máquinas de vácuo externas e de câmara |
| Peso Líquido | 0,54 Kg |

Aplicações Profissionais

Para o Chef de restaurante que procura otimizar a gestão de stocks e a mise en place, estes rolos permitem porcionar e conservar ingredientes frescos ou cozinhados, reduzindo o desperdício alimentar. O Gestor de Produção em catering ou cantinas beneficia da flexibilidade de criar sacos à medida para grandes volumes, assegurando a segurança alimentar e a qualidade dos pratos transportados ou armazenados. Para o proprietário de snack-bar, a capacidade de selar a vácuo carnes marinadas, queijos ou vegetais pré-preparados agiliza o serviço durante o rush, mantendo a frescura e o sabor.

Conservação Alimentar — Principais Vantagens

O relevo interno é crucial para uma extração de ar eficiente em qualquer tipo de máquina de vácuo, garantindo uma selagem perfeita e sem bolhas. A construção em duas camadas (PE para contacto alimentar e PA para resistência) com 75µm de espessura total oferece uma durabilidade excepcional, protegendo os alimentos contra perfurações e contaminação. A capacidade de suportar temperaturas de -20°C a 100°C confere versatilidade para congelação, refrigeração e até cozedura sous-vide, adaptando-se a diversas técnicas culinárias. O material com filtro UV protege os alimentos sensíveis à luz, preservando as suas propriedades organoléticas e nutricionais por mais tempo.

Como devo armazenar os rolos de vácuo para garantir a sua durabilidade?

Os rolos devem ser armazenados num local fresco e seco, longe da luz solar direta e de fontes de calor, para preservar a integridade do material e a sua capacidade de selagem eficaz. Evite dobrar ou amassar os rolos para não comprometer o relevo.

Estes sacos são adequados para cozedura sous-vide?

Sim, a sua composição de polietileno e poliamida permite a utilização em temperaturas até 100°C, tornando-os perfeitamente adequados para cozedura sous-vide, garantindo a segurança alimentar e a retenção de sabores e nutrientes.

Posso reutilizar os sacos de vácuo após a sua utilização?

A reutilização depende do conteúdo anterior e da forma como o saco foi aberto. Se o saco foi usado para alimentos crus ou com alto teor de gordura, ou se foi cortado de forma a comprometer a selagem, não é recomendável. Para alimentos limpos e abertos, cuidadosamente, pode ser possível, mas a segurança alimentar deve ser sempre a prioridade.

Qual a vantagem do relevo nos sacos de vácuo?

?

O relevo interno é fundamental para criar canais de ar que permitem uma extração eficiente e completa do oxigénio, tanto em máquinas de vácuo externas como de câmara. Isto assegura uma selagem mais rápida e eficaz, prolongando a frescura dos alimentos.

Estes rolos são compatíveis com todas as máquinas de vácuo profissionais?

Sim, estes rolos com relevo são projetados para serem compatíveis com a maioria das máquinas de embalagem a vácuo, tanto as de aspiração externa (domésticas e profissionais) como as de câmara, devido à sua estrutura que facilita a remoção do ar.