

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: 21/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Sacos Vácuo Câmara Sous-Vide 250x150mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE970652	Modelo:	HE970652
Marca:	HENDI	EAN:	8711369970652

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE970652
EAN	8711369970652

Descricao Resumida

Sacos de vácuo de câmara 250x150mm, 75µm, ideais para cozedura sous-vide e conservação alimentar profissional. Embalagem com 100 unidades para máxima frescura.

Descricao Completa

Estes sacos de vácuo são essenciais para otimizar a conservação alimentar e a eficiência na sua cozinha profissional. Concebidos para máquinas de embalar a vácuo com câmara, estes invólucros garantem uma selagem superior, prolongando significativamente a frescura dos ingredientes. Permitem também uma cozedura precisa e segura em sous-vide, suportando temperaturas até 110°C.

sacos vácuo câmara — Características Técnicas

Dimensões	250 x 150 x 1 mm
Peso Líquido	0,5 kg
Peso Bruto	0,65 kg
Material	Plásticos: PA (Poliamida/Nylon), PP (Polipropileno)
Estrutura	2 camadas (Polietileno interior 60 µm, Poliamida exterior 15 µm)
Espessura Total	75 µm
Temperatura de Utilização	-20°C a 110°C

Compatibilidade	Máquinas de embalar a vácuo com câmara
Unidades por Embalagem	100

Aplicações Profissionais

Desenvolvidos para o rigor das cozinhas de restaurantes, hotéis e serviços de catering, estes invólucros de vácuo são ideais para qualquer Chef Executivo ou Diretor de F&B que procure maximizar a qualidade e a validade dos seus produtos. Perfeitos para a preparação de ingredientes em "mise en place", marinadas intensivas, cozedura a baixa temperatura (sous-vide) e congelação, assegurando que os alimentos mantêm a sua textura, sabor e nutrientes. O seu design robusto minimiza o desperdício alimentar e otimiza a rotação de stock, contribuindo para uma gestão de custos mais eficiente.

Porquê Escolher Este Equipamento

A decisão por estes sacos de embalar a vácuo traduz-se em segurança alimentar e desempenho inigualáveis para o seu negócio. A sua construção de duas camadas, com polietileno interior e poliamida exterior, confere uma resistência superior a perfurações e garante uma barreira eficaz contra o oxigénio, crucial para evitar a oxidação e o crescimento microbiano. A capacidade de operar em vasta gama de temperaturas (-20°C a 110°C) confere uma versatilidade excecional, desde a congelação profunda até à cozedura em banho-maria, tornando-os uma solução económica e fiável para todas as suas necessidades de conservação e confeção.

Perguntas Frequentes

Para que tipo de máquinas são estes sacos de vácuo?

Estes sacos são especificamente concebidos para máquinas de embalar a vácuo com câmara, garantindo uma vedação hermética e de alta qualidade essencial para uso profissional. Não são recomendados para máquinas de vácuo de extração externa.

É seguro utilizar estes sacos para cozedura sous-vide?

Sim, são totalmente seguros para cozedura sous-vide. Podem ser utilizados em temperaturas que variam de -20°C a 110°C, tornando-os ideais para diversas técnicas culinárias de baixa temperatura.

Como posso garantir a durabilidade e higiene dos sacos?

Os sacos devem ser utilizados uma única vez para garantir a máxima higiene e segurança alimentar, especialmente com produtos crus. Devem ser armazenados em local fresco e seco, protegidos da luz solar direta e de objetos pontiagudos que possam danificá-los.

Qual a importância da espessura de 75 µm para a conservação?

A espessura de 75 µm, combinada com a estrutura de duas camadas de polietileno e poliamida, oferece uma resistência superior a perfurações e uma barreira excelente contra o oxigênio. Isto é crucial para prolongar a vida útil dos alimentos e preservar as suas qualidades.

São adequados para uso contínuo em ambientes de alta exigência?

Sim, a sua composição robusta e a capacidade de suportar uma ampla gama de temperaturas tornam estes sacos ideais para o ritmo acelerado de cozinhas profissionais. Garantem selagens consistentes e fiáveis mesmo sob uso intensivo.