

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

Acesso rapido
ao produto

Sacos de Vácuo HENDI 300x200mm para Máquinas de Câmara (100 unidades)

Informacoes do Produto

SKU:	HE970683	Modelo:	HE970683
Marca:	HENDI	EAN:	8711369970683

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE970683
EAN	8711369970683

Descricao Resumida

Sacos de vácuo HENDI 300x200mm para máquinas de câmara, ideais para sous-vide e conservação alimentar. Com 2 camadas (75µm), filtro UV e resistência a temperaturas de -20°C a 110°C, garantem frescura e segurança. Pack de 100 unidades.

Descricao Completa

A embalagem hermética é crucial para a conservação de alimentos e a otimização da mise en place em cozinhas profissionais. Estes invólucros de alta resistência, projetados para máquinas de vácuo de câmara, garantem uma barreira eficaz contra a oxidação, prolongando a frescura e a qualidade dos ingredientes.

sacos embalar a vácuo — Aplicações Profissionais

Para o Chef de restaurante que procura otimizar a conservação de produtos frescos e a preparação para o sous-vide, estes invólucros são essenciais. O Gestor de catering ou talho beneficia da capacidade de prolongar a vida útil de carnes, peixes e vegetais, garantindo a conformidade com as normas HACCP e reduzindo o desperdício alimentar.

Conservação Superior — Principais Vantagens

A construção em duas camadas, com polietileno de 60µm no interior e poliamida de 15µm no exterior, confere a estes sacos uma resistência e durabilidade excepcionais, suportando o manuseamento intensivo. A capacidade de filtrar UV protege os alimentos da degradação luminosa, enquanto a sua aptidão para temperaturas entre -20°C e 110°C permite a utilização segura em sous-vide e congelação, assegurando a máxima segurança alimentar.

Características Técnicas

Dimensões (LxA)	300 x 200 mm
------------------------	--------------

Quantidade	100 unidades
Material	Polietileno (60µm) e Poliamida (15µm)
Espessura Total	75 µm
Temperatura de Utilização	-20°C a 110°C
Características Adicionais	Filtro UV, Adequados para sous-vide
Compatibilidade	Máquinas de embalar a vácuo com câmara

Estes sacos são compatíveis com qualquer máquina de vácuo?

Não, estes sacos são especificamente concebidos para máquinas de embalar a vácuo com câmara. Não são adequados para máquinas de vácuo externas, que geralmente requerem sacos canelados.

Posso utilizar estes sacos para cozinhar em sous-vide?

Sim, estes sacos são perfeitamente adequados para cozinhar em sous-vide. A sua composição de duas camadas e a resistência a temperaturas até 110°C garantem a segurança e a integridade dos alimentos durante o processo de cozedura.

Qual a durabilidade e resistência destes sacos?

Com uma espessura total de 75µm e uma construção de duas camadas (polietileno e poliamida), estes sacos oferecem uma excelente resistência a perfurações e rasgos. São projetados para suportar o manuseamento em ambientes profissionais e garantir uma vedação segura.

Como devo armazenar os sacos para garantir a sua integridade antes de usar?

Para manter a qualidade dos sacos, armazene-os num local fresco e seco, protegidos da luz solar direta e de fontes de calor. Evite dobrar ou amassar excessivamente as embalagens para prevenir danos que possam comprometer a vedação. ?

Este tamanho de saco (300x200mm) é adequado para que tipo de porções ou produtos?

?

O tamanho de 300x200mm é ideal para porções individuais de carne, peixe, vegetais ou para pequenas quantidades de molhos e marinadas. É versátil para a preparação de refeições em doses controladas ou para a conservação de ingredientes de menor volume.