

# 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: 17/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Sacos para embalar a vácuo, 100 pcs., 300x200mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE970683	<b>Modelo:</b>	HE970683
<b>Marca:</b>	HENDI	<b>EAN:</b>	8711369970683

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HENDI
<b>Modelo</b>	HE970683

EAN

8711369970683

### Descricao Resumida

Adequados para cozinhar em sous-vide.

2 camadas, camada interior de 60 µm em polietileno aprovado para contacto alimentar, camada exterior de 15 µm em poliamida (nylon).

Espessura total de 75 µm.

O material utilizado atua como filtro de UV.

Os sacos podem ser utilizados em temperaturas de -20 ° a 110°C.

Adequados para máquinas de embalar a vácuo com câmara.

### Descricao Completa

Adequados para cozinhar em sous-vide.

2 camadas, camada interior de 60 µm em polietileno aprovado para contacto alimentar, camada exterior de 15 µm em poliamida (nylon).

Espessura total de 75 µm.

O material utilizado atua como filtro de UV.

Os sacos podem ser utilizados em temperaturas de -20 ° a 110°C.

Adequados para máquinas de embalar a vácuo com câmara.