

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: 22/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Sacos Vácuo PA/PP 300x400mm para Alta Temperatura

Informacoes do Produto

SKU:	MS92100.474.203	Modelo:	92100.474.203
Marca:	Magnus	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	92100.474.203

Descricao Resumida

Sacos de vácuo PA/PP 300x400mm, resistentes até 120°C, ideais para cozedura sous vide e armazenamento profissional de alimentos.

Descricao Completa

Sacos de Vácuo PA/PP — Principais Vantagens

Concebidos para uso profissional exigente, estes sacos de embalagem a vácuo combinam a resistência do poliamida (PA) com a versatilidade do polipropileno (PP), garantindo uma conservação otimizada dos alimentos e outros produtos. A sua capacidade de suportar temperaturas elevadas até 120°C torna-os ideais para cozedura sous vide, esterilização e outras aplicações térmicas. O formato de 300x400mm adapta-se a uma vasta gama de artigos, proporcionando flexibilidade na sua operação diária.

Estes invólucros para selagem proporcionam uma barreira robusta contra a humidade e o oxigénio, prolongando significativamente a vida útil dos produtos e preservando os seus atributos originais, como sabor e textura. Essenciais para cozinhas de restauração e hotelaria, minimizam o desperdício alimentar e otimizam o espaço de armazenamento, contribuindo para uma gestão de stocks mais eficiente e económica.

Aplicações Profissionais

Estes invólucros seláveis são indispensáveis em cozinhas profissionais, restauração, hotelaria e catering para o armazenamento e cozedura de alimentos a vácuo. São adequados para embalar carnes, peixes, vegetais e produtos pré-preparados, assegurando a máxima higiene e frescura. A sua resistência a altas temperaturas permite a utilização em fornos de micro-ondas, banhos-maria ou para cozedura sous vide, oferecendo uma solução completa para a conservação e preparação culinária.

Características Técnicas

Dimensões	300x400mm
Temperatura Máxima	120°C
Material	PA/PP (Poliamida/Polipropileno)
Quantidade por Embalagem	100 Unidades

Perguntas Frequentes

São estes sacos reutilizáveis após a utilização?

Não são recomendados para reutilização, especialmente após a exposição a altas temperaturas ou contacto com alimentos, para garantir a segurança e higiene alimentar.

Posso usar estes sacos em todas as máquinas de vácuo?

Estes sacos são compatíveis com a maioria das máquinas de vácuo de câmara profissional. Para máquinas de vácuo externas, que geralmente requerem sacos canelados, verifique a compatibilidade específica do modelo.

Qual a espessura destes sacos de vácuo?

A espessura padrão destes sacos é otimizada para resistência e flexibilidade, adequada para a maioria das aplicações profissionais de selagem e cozedura a vácuo.

É seguro cozinhar alimentos diretamente dentro destes sacos?

Sim, a sua composição PA/PP permite o contacto direto com alimentos e a cozedura a temperaturas até 120°C, ideal para métodos como sous vide.

Como devo armazenar os sacos não utilizados?

Guarde os sacos num local fresco e seco, protegidos da luz solar direta e de fontes de calor para preservar a sua integridade e desempenho.