

# Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca  
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido  
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 20/05/2026

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

## Sacos Vácuo PA/PP 300x400mm para Alta Temperatura

### Informacoes do Produto

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

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Magnus
<b>Modelo</b>	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.