

# 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: 23/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Sacos para Vácuo Frisados 90µ 300x400mm, 100 unidades

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS92100.474.004	<b>Modelo:</b>	92100.474.004
<b>Marca:</b>	Magnus	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Magnus
<b>Modelo</b>	92100.474.004

### Descricao Resumida

Sacos frisados para vácuo de 90 microns, 300x400mm. Ideais para máquinas de extração externa. Pack de 100 unidades. Essencial para preservar alimentos em cozinhas profissionais e restauração.

## Descrição Completa

### sacos vácuo frisados — Embalagem a Vácuo — Principais Vantagens

Assegurar a frescura e longevidade dos seus produtos nunca foi tão simples. Estes sacos frisados são concebidos para máquinas de vácuo de extração externa, garantindo uma selagem hermética que protege os alimentos contra a oxidação e a degradação, sendo imprescindíveis para qualquer estabelecimento de restauração que preze pela qualidade e higiene.

A constituição robusta de 90 microns confere-lhes uma resistência superior a perfurações e rasgos, permitindo uma manipulação segura e um armazenamento eficiente. A sua transparência facilita a identificação do conteúdo e a sua composição é apta para contato alimentar, cumprindo todas as normas de segurança e higiene europeias.

### Aplicações Profissionais

Estes consumíveis são ideais para talhos, charcutarias, cozinhas profissionais, restauração e hotelaria. A sua versatilidade permite o embalamento a vácuo de uma vasta gama de produtos, desde carnes frescas e peixe, a vegetais, queijos e refeições pré-preparadas. A selagem de alta qualidade reduz o desperdício alimentar, otimiza o espaço de armazenamento e prolonga a vida útil dos alimentos, contribuindo para uma gestão mais eficaz dos recursos na sua cozinha.

O formato 300x400mm é particularmente adequado para porções individuais ou blocos de alimentos de tamanho médio. A utilização regular destes sacos promove uma apresentação profissional dos produtos, incrementando a percepção de qualidade por parte dos seus clientes e a organização interna do seu negócio.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Saco	Frisado
Espessura	90 microns ( $\mu$ )
Dimensões	300x400 mm

Característica	Detalhe
Quantidade por Embalagem	100 unidades
Compatibilidade	Máquinas de vácuo de extração externa
Material	Plástico apto para contato alimentar

## Perguntas Frequentes

---

### **São estes sacos reutilizáveis após a lavagem?**

Aconselhamos a utilização única dos sacos para vácuo frisados, especialmente em ambientes profissionais exigentes. A reutilização pode comprometer a integridade da selagem e a higiene dos alimentos, sendo crucial para os padrões de segurança alimentar.

### **Qual a diferença entre sacos frisados e lisos?**

Os sacos frisados possuem uma superfície texturizada que permite a remoção eficaz do ar em máquinas de vácuo de extração externa. Os sacos lisos, por outro lado, são utilizados em máquinas de vácuo de câmara, que criam o vácuo no interior de toda a câmara.

### **Que tipo de alimentos podem ser embalados nestes sacos?**

Estes sacos são adequados para uma ampla variedade de alimentos, incluindo carnes, aves, peixe, vegetais, frutas e refeições pré-confeccionadas. São perfeitos para preservar a qualidade e prolongar a frescura, além de proteger os alimentos de queimaduras de congelação.

### **Estes sacos podem ir ao micro-ondas ou ser usados para cozinhar Sous Vide?**

Não se recomenda a sua utilização em micro-ondas, mas são ideais para cozinhar em sistema Sous Vide, com temperaturas até 80°C, garantindo uma cozedura uniforme e mantendo os sabores e nutrientes dos alimentos. Certifique-se de que a temperatura máxima de utilização é compatível com o método de cozedura.

### **Como posso garantir a vedação perfeita dos sacos?**

Para assegurar uma vedação ideal, certifique-se de que a zona de selagem está completamente limpa e seca, livre de resíduos alimentares ou líquidos. Evite encher o saco em excesso para permitir um espaço adequado para a selagem eficaz e para a remoção completa do ar.