

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: 23/06/2026

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

Sacos para Vácuo PA/PP 400x500mm 120°C

Informacoes do Produto

SKU:	MS92100.474.206	Modelo:	92100.474.206
Marca:	Magnus	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	92100.474.206

Descricao Resumida

Sacos de vácuo PA/PP de alta resistência e vedação hermética. Ideais para conservação de alimentos e cozedura Sous Vide até 120°C, em 400x500mm.

Descricao Completa

Sacos vácuo PA/PP — Sacos de Vácuo PA/PP — Principais Vantagens

Estes sacos de embalagem a vácuo são uma solução robusta e versátil para a conservação de alimentos, garantindo a sua frescura e prolongando a sua validade. Fabricados com uma combinação de poliamida (PA) e polipropileno (PP), oferecem uma resistência superior e uma barreira eficaz contra o oxigénio, protegendo os seus produtos de forma otimizada. A sua elevada tolerância a temperaturas até 120°C permite a utilização em diversos processos culinários, como cozedura Sous Vide.

A composição PA/PP confere a estes invólucros uma notável elasticidade e resistência à perfuração, essenciais para manusear produtos com arestas ou ossos sem comprometer a integridade da embalagem. Além disso, a sua transparência cristalina assegura uma apresentação impecável dos alimentos, o que é crucial para a valorização visual em qualquer ambiente profissional. A vedação hermética proporcionada por estes invólucros minimiza o desperdício alimentar e contribui para uma gestão de stock mais eficiente.

Aplicações Profissionais

Desenvolvidos para atender às rigorosas exigências do setor alimentar comercial, estes sacos de embalagem são ideais para restaurantes, hotelaria, catering e talhos, onde a conservação e a higiene são prioridades. São perfeitos para embalar carnes, peixe, queijos, produtos charcutaria, vegetais e refeições pré-preparadas, mantendo a textura e sabor originais dos alimentos.

Permitem também a sua utilização em sistemas de cozedura a baixa temperatura, como o método Sous Vide, onde a estabilidade térmica é fundamental. A sua durabilidade e fiabilidade tornam-nos indispensáveis para operações que requerem a manutenção da qualidade dos produtos por longos períodos, otimizando o fluxo de trabalho e assegurando a satisfação do cliente.

Características Técnicas

Material	PA/PP (Poliamida/Polipropileno)
Dimensões (mm)	400x500

Temperatura Máxima	120°C
--------------------	-------

Perguntas Frequentes

Para que servem os sacos de vácuo PA/PP?

Estes sacos são utilizados para embalar alimentos a vácuo, prolongando a sua vida útil, mantendo a frescura e evitando a oxidação, sendo ideais para conservação e cozedura.

Qual a vantagem do material PA/PP?

A combinação de poliamida e polipropileno oferece alta resistência à perfuração, excelente barreira contra gases e a capacidade de suportar altas temperaturas, tornando-os muito duráveis e versáteis.

Posso usar estes sacos para cozinhar Sous Vide?

Sim, a sua resistência a temperaturas até 120°C torna-os perfeitamente adequados para cozedura Sous Vide, garantindo a segurança alimentar e a integridade da embalagem durante o processo.

Quantos sacos vêm em cada embalagem?

Este produto é fornecido em embalagens de 100 unidades, ideal para manter o seu stock abastecido e otimizar as suas operações diárias.

São adequados para todos os tipos de alimentos?

Sim, são versáteis e adequados para uma ampla variedade de alimentos, incluindo carnes, peixes, vegetais, queijos e refeições, protegendo-os eficazmente contra a deterioração.