

# 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 para Vácuo PA/PP 400x500mm 120°C

### Informacoes do Produto

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

### Imagens do Produto



### Especificacoes

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