

# 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 Frisados Vácuo 90µ 250x300mm (100 Unidades)

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS92100.474.003	<b>Modelo:</b>	92100.474.003
<b>Marca:</b>	Magnus	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Magnus
<b>Modelo</b>	92100.474.003

### Descricao Resumida

Sacos de vácuo frisados de 90 $\mu$ , dimensão 250x300mm, caixa com 100 unidades.  
Ideais para conservação de alimentos frescos e cozinhados.

## Descricao Completa

### sacos vácuo frisados — Sacos Vácuo — Principais Vantagens

Estes sacos frisados para embalagem a vácuo representam a solução ideal para a conservação otimizada de alimentos. Concebidos com uma espessura de 90 microns, garantem uma barreira robusta contra o ar e a humidade, prolongando significativamente a frescura e a qualidade dos seus produtos. A sua dimensão compacta de 250x300mm é perfeita para porções individuais ou pequenos lotes, minimizando o desperdício.

A estrutura frisada destes invólucros de celofane assegura uma vedação hermética em qualquer máquina de vácuo de aspiração externa, prevenindo queimaduras por congelação e preservando os sabores originais dos alimentos. O pacote de 100 unidades oferece uma excelente relação custo-benefício, sendo um recurso indispensável para qualquer negócio que priorize a eficiência e a redução de perdas.

### Aplicações Profissionais

Este formato de embalagem é essencial para cozinhas profissionais, restaurantes, talhos, delicatessens e estabelecimentos de restauração rápida. São perfeitos para porcionar carne, peixe, vegetais e queijos, otimizando o espaço de armazenamento e simplificando a gestão de inventário. A sua resistência permite a utilização em processos de *sous vide*, garantindo resultados consistentes e culinária de alta qualidade.

A capacidade de selar a vácuo ingredientes frescos ou pré-cozinhados facilita o planeamento de refeições e reduz a contaminação cruzada, aderindo aos mais altos padrões de segurança alimentar. Invista na excelência para a sua operação diária.

### Características Técnicas

Tipo	Sacos frisados para vácuo
Espessura	90 microns (90 $\mu$ )
Dimensões	250x300mm
Quantidade	100 unidades

## Perguntas Frequentes

---

### **Qual a durabilidade dos alimentos embalados com estes sacos?**

A embalagem a vácuo com estes sacos de 90µ pode prolongar a vida útil dos alimentos em várias vezes, dependendo do tipo de alimento e das condições de armazenamento, mantendo a frescura e qualidade por mais tempo.

### **Estes sacos são compatíveis com todas as máquinas de vácuo?**

Estes sacos frisados são especificamente concebidos para máquinas de vácuo de aspiração externa, garantindo uma vedação eficaz e segura para a conservação dos seus alimentos.

### **Posso cozinhar alimentos diretamente nestes sacos frisados?**

Sim, a espessura de 90 microns confere resistência a estes sacos, tornando-os adequados para cozinhar no método *sous vide*, assegurando a retenção de sabor e nutrientes.

### **É possível reutilizar os sacos após a utilização?**

Para garantir a máxima higiene e segurança alimentar no seu negócio, não é recomendado reutilizar os sacos de vácuo, especialmente após o contacto com alimentos ou ter sido cozinhado neles.

### **Será que estes sacos protegem eficazmente contra queimaduras de congelação?**

Sim, a barreira robusta e hermética criada pelo selo a vácuo com estes sacos ajuda a prevenir a formação de cristais de gelo, protegendo eficazmente os seus alimentos contra queimaduras de congelação e mantendo a sua textura.