

# 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: 23/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Sacos para Vácuo Frisados 90µ 200x300mm (100 Unidades)

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS92100.474.002	<b>Modelo:</b>	92100.474.002
<b>Marca:</b>	Magnus	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Magnus
<b>Modelo</b>	92100.474.002

### Descricao Resumida

Sacos frisados de 90µm para embalar a vácuo, ideais para uso profissional. Medidas 200x300mm em packs de 100 unidades. Maximize a frescura e higiene alimentar.

## Descricao Completa

### Sacos de Vácuo Profissionais — Principais Vantagens

Estes invólucros frisados com 90 microns de espessura são a solução ideal para embalar a vácuo diversos alimentos em ambientes profissionais. A qualidade robusta do material garante uma selagem hermética, prolongando a frescura e a vida útil dos produtos. Perfeitos para acondicionar carnes, peixes, vegetais ou produtos de charcutaria, estes sacos asseguram uma barreira eficaz contra o ar e a humidade, protegendo contra a oxidação e a perda de propriedades organoléticas. O formato 200x300mm é versátil, adequando-se a porções individuais ou pequenos lotes, facilitando a organização e o controlo de inventário na sua cozinha.

### Aplicações Profissionais

Concebidos para otimizar processos em cozinhas de restaurantes, talhos, pastelarias e unidades hoteleiras, estes recipientes para vácuo são indispensáveis. A sua resistência permite a utilização em máquinas de vácuo de extração externa, comuns em muitos negócios, tornando-os uma escolha prática. Contribuem para a redução do desperdício alimentar, melhoram a gestão de stocks e possibilitam a preparação antecipada de refeições, garantindo sempre a máxima qualidade. A embalagem em atmosferas modificadas é crucial para a segurança alimentar, mantendo o sabor e a textura dos ingredientes intactos até ao momento do consumo. Este tipo de acessório é um investimento inteligente para qualquer negócio que preza pela eficiência e pela qualidade.

### Características Técnicas

Tipo de Saco	Frisado
Espessura	90 microns (µ)
Dimensões	200 x 300 mm
Quantidade por Embalagem	100 Unidades

### Perguntas Frequentes

**Para que tipo de máquinas são adequados estes sacos?**

Estes sacos frisados são especificamente concebidos para utilização com máquinas de vácuo de extração externa, garantindo uma vedação perfeita e duradoura para os seus alimentos.

**A espessura de 90 microns é suficiente para proteger alimentos com ossos ou arestas?**

Sim, a espessura de 90 microns oferece uma resistência superior, sendo adequada para embalar produtos com arestas ou pequenos ossos sem comprometer a integridade do saco.

**Posso cozinhar sous-vide com estes sacos?**

Embora sejam resistentes, estes sacos são primariamente para embalagem a vácuo e conservação. Para técnicas de sous-vide, geralmente recomenda-se sacos com especificações próprias para altas temperaturas.

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

Ao embalar a vácuo, a durabilidade dos alimentos é significativamente prolongada, variando conforme o tipo de alimento e as condições de armazenamento, mas garantindo frescura por muito mais tempo do que métodos tradicionais.

**Estes sacos são reutilizáveis?**

Para garantir a máxima higiene e segurança alimentar em ambientes profissionais, recomenda-se a utilização de sacos novos para cada embalagem, evitando a contaminação cruzada.