

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: 19/05/2026

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

Sacos Frisados Vácuo 90µ 150x250mm (100 Unidades)

Informacoes do Produto

SKU:	MS92100.474.001A	Modelo:	92100.474.001A
Marca:	Magnus	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	92100.474.001A

Descricao Resumida

Sacos frisados para embalagem a vácuo, de 90 microns e 150x250mm, ideais para conservação de alimentos em cozinhas profissionais. Pack de 100 unidades.

Descricao Completa

Sacos Vácuo Frisados — Embalamento a Vácuo — Principais Vantagens

Estes invólucros frisados para vácuo são uma solução profissional e eficaz para a conservação de alimentos em cozinhas comerciais e estabelecimentos de restauração. A sua espessura de 90 microns garante uma barreira robusta contra o ar e a humidade, prolongando significativamente a frescura e a qualidade dos seus produtos. Ideais para uma vasta gama de aplicações, desde a conservação de carnes e peixes até vegetais e produtos lácteos, otimizando o armazenamento e reduzindo o desperdício.

A estrutura de alta qualidade destes sacos permite um selamento perfeito em máquinas de vácuo de extração externa, assegurando que os alimentos permaneçam protegidos de contaminações e queimaduras de congelação. A transparência do material facilita a identificação rápida dos conteúdos, contribuindo para uma melhor organização na sua cozinha profissional. O uso destes consumíveis realça o compromisso do seu negócio com a higiene alimentar e a eficiência operacional.

Aplicações Profissionais

São ideais para restaurantes, talhos, delicatessens, hotéis e qualquer tipo de negócio no setor alimentar que procure otimizar a conservação e o armazenamento dos seus produtos. Perfeitos para acondicionar porções individuais, marinar alimentos sob vácuo ou preparar refeições em lote, garantindo a máxima frescura e sabor. A sua durabilidade também os torna adequados para cozinhar a baixa temperatura (Sous Vide) até 80°C, expandindo as possibilidades culinárias do seu negócio.

Características Técnicas

Dimensão	150x250 mm
Espessura	90 µ (microns)
Quantidade	100 Unidades
Tipo	Frisados

Perguntas Frequentes

Qual a espessura destes sacos e para que servem?

Estes sacos têm uma espessura de 90 microns, ideais para um embalamento a vácuo seguro e duradouro. Protegem os alimentos contra o ar e a humidade, prolongando a sua vida útil.

Posso usar estes sacos em qualquer máquina de vácuo?

Foram especificamente desenhados para máquinas de vácuo de extração externa que necessitam de sacos frisados. Verifique a compatibilidade com o seu equipamento para um desempenho ótimo.

Estes sacos são adequados para cozinhar Sous Vide?

Sim, são adequados para cozinhar a baixa temperatura (Sous Vide) até 80°C, permitindo-lhe preparar diversos pratos com total segurança e suculência.

Qual o benefício de usar sacos frisados em vez de sacos lisos?

Os sacos frisados são mais eficazes em máquinas de extração externa, criando canais para a remoção total do ar, o que garante um vácuo perfeito e uma vedação mais robusta.

Quantos sacos são incluídos nesta embalagem?

Cada embalagem contém 100 unidades de sacos frisados, oferecendo um stock considerável para as necessidades diárias da sua cozinha profissional.