

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: 04/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Rolos Sacos Vácuo Frisados 6000x200mm – 2 Unidades para Alimentos

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|----------|----------------|---------------|
| SKU: | HE297469 | Modelo: | 297469 |
| Marca: | HENDI | EAN: | 8711369297469 |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|---------------|
| Marca | HENDI |
| Modelo | 297469 |
| EAN | 8711369297469 |

Descricao Resumida

Rolos de sacos de vácuo frisados 6000x200mm, ideais para conservação de alimentos em cozinhas profissionais. Sem BPA e alta resistência a rasgos. Embalagem com 2 unidades.

Descricao Completa

Estes rolos de sacos de vácuo frisados, com 6000x200mm, são essenciais para a conservação eficaz de alimentos em cozinhas profissionais, garantindo a frescura e prolongando a vida útil dos produtos.

rolos de sacos de vácuo frisados — sacos de vácuo frisados — Sacos Vácuo — Características Técnicas

| | |
|-------------------------------|--|
| Dimensões (C x L x E) | 6000 x 200 x 1 mm |
| Peso Líquido | 0,36 kg |
| Peso Bruto | 0,375 kg |
| Material Principal | Plásticos |
| Outros Materiais | PA (Poliamida/Nylon), PE (Polietileno) |
| Unidades por Embalagem | 2 |
| Livre de BPA | Sim |
| Resistência | Alta a rasgos e fugas |
| Compatibilidade | Máquinas e câmaras de vácuo |

Sacos Vácuo — Aplicações Profissionais

Estes rolos de sacos de vácuo são ideais para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo restaurantes de cozinha tradicional, hamburgarias, snack-bares, pastelarias com confeção, talhos, peixarias, hotéis e serviços de catering. Permitem a conservação prolongada de carnes, peixes, vegetais, queijos e refeições preparadas, otimizando a gestão de stocks e minimizando o desperdício alimentar.

Sacos Vácuo — Principais Vantagens

A utilização destes rolos de sacos de vácuo frisados oferece uma conservação superior dos alimentos, protegendo-os contra a oxidação e a perda de humidade. A sua alta resistência a rasgos e fugas assegura uma selagem fiável, enquanto a ausência de BPA garante a segurança alimentar. A flexibilidade de cortar o saco ao comprimento desejado torna-os versáteis para diferentes tipos e tamanhos de produtos, sendo compatíveis com a maioria das máquinas de vácuo profissionais e domésticas.

Estes rolos são compatíveis com qualquer máquina de vácuo?

Sim, estes rolos de sacos de vácuo frisados são compatíveis com a maioria das máquinas de vácuo domésticas e profissionais, bem como com câmaras de vácuo.

Posso usar estes sacos para cozinhar sous-vide?

Sim, os sacos são fabricados com materiais resistentes a altas temperaturas (PA/PE) e são livres de BPA, tornando-os adequados para cozedura sous-vide.

Qual a resistência destes sacos a rasgos e fugas?

Os sacos são projetados para serem altamente resistentes a rasgos e fugas, garantindo uma selagem segura e uma conservação eficaz dos alimentos.

Os materiais são seguros para contacto direto com alimentos?

Sim, os sacos são feitos de poliamida (PA) e polietileno (PE) de qualidade alimentar e são livres de BPA, assegurando a segurança no contacto com os alimentos.

Quantos rolos vêm incluídos nesta embalagem?

Cada embalagem contém 2 rolos de sacos de vácuo, cada um com 6000mm de comprimento e 200mm de largura.