

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: 03/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto

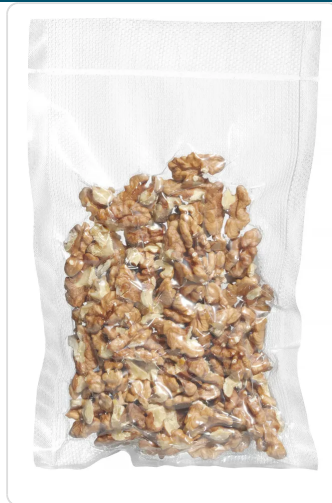


Sacos de Vácuo com Relevo 300x400mm - 100 Unidades

Informacoes do Produto

SKU:	HE297452	Modelo:	297452
Marca:	HENDI	EAN:	8711369297452

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	297452

EAN

8711369297452

Descrição Resumida

Sacos de vácuo com relevo de 300x400mm, ideais para conservação de alimentos. Sem BPA e altamente resistentes a rasgos. Pacote de 100 unidades.

Descrição Completa

Estes sacos de vácuo com relevo, de 300x400mm, são concebidos para o embalamento profissional de alimentos, garantindo uma selagem eficaz e uma conservação prolongada. Cada embalagem contém 100 unidades, ideais para uso intensivo em cozinhas profissionais.

sacos de vácuo com relevo 300x400mm — sacos de vácuo 300x400mm — Sacos de Vácuo — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Dimensões (L x A)	300 x 400 mm
Quantidade por embalagem	100 unidades
Material	Plásticos (PA, PE)
Espessura	1 mm
Peso Líquido	1,8 kg
Peso Bruto	1,805 kg
Livre de BPA	Sim
Tipo de soldadura	3 lados
Compatibilidade	Máquinas de vácuo de barras e câmaras

Aplicações Profissionais

Ideais para restaurantes de cozinha tradicional, marisqueiras, talhos, charcutarias, pastelarias com confeitaria, e cantinas. Perfeitos para embalar a vácuo carnes, peixes, vegetais, queijos e produtos de charcutaria, prolongando a sua frescura e qualidade.

Sacos de Vácuo — Principais Vantagens

- Conservação prolongada dos alimentos, reduzindo o desperdício.
- Alta resistência a rasgos e fugas, assegurando a integridade do produto.
- Versatilidade de uso com máquinas de vácuo de barras e de câmara.
- Composição sem BPA, garantindo a segurança alimentar.
- Facilitam a organização e otimização do espaço de armazenamento.

Estes sacos são compatíveis com qualquer máquina de vácuo?

São compatíveis com máquinas de vácuo de barras e de câmara, oferecendo versatilidade para diferentes equipamentos profissionais.

Qual a espessura destes sacos e a sua resistência?

Com uma espessura de 1 mm, estes sacos são altamente resistentes a rasgos e fugas, protegendo eficazmente os alimentos embalados.

Posso utilizar estes sacos para cozinhar sous-vide?

Sim, a sua composição em PA e PE, sem BPA, torna-os adequados para cozinhar a baixas temperaturas, como no método sous-vide.

Quantos sacos vêm em cada embalagem?

Cada embalagem contém 100 unidades de sacos de vácuo, garantindo um bom stock para o uso diário em cozinhas profissionais.

Estes sacos são seguros para contacto com alimentos?

Sim, são fabricados com materiais plásticos (PA, PE) e são livres de BPA, cumprindo as normas de segurança alimentar para contacto direto com alimentos.

?