

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: 05/07/2026

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



Acesso rápido
ao produto



Sacos Vácuo com Relevo 200x300mm - 100 unidades para Cozinha

Informacoes do Produto

SKU:	HE297438	Modelo:	297438
Marca:	HENDI	EAN:	8711369297438

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	297438

EAN

8711369297438

Descrição Resumida

Sacos de vácuo com relevo de 200x300mm, em embalagens de 100 unidades. Ideais para conservação de alimentos, compatíveis com máquinas de barra e câmara. Sem BPA.

Descrição Completa

Estes sacos de vácuo com relevo de 200x300mm, fornecidos em embalagens de 100 unidades, são essenciais para a conservação eficaz de alimentos em cozinhas profissionais.

sacos para embalar a vácuo — Sacos Vácuo Embalar — Sacos Vácuo — Características Técnicas

Dimensões	200x300mm
Quantidade por Embalagem	100 unidades
Material	PA (Poliamida/Nylon), PE (Polietileno)
Livre de BPA	Sim
Construção	Soldado em 3 lados
Resistência	Alta a rasgos e fugas
Compatibilidade	Máquinas de embalar a vácuo de barras e câmaras
Peso Líquido	0,9 kg
Peso Bruto	0,903 kg

Aplicações Profissionais

Ideais para restaurantes de cozinha tradicional, marisqueiras, talhos, charcutarias, pastelarias com confeitaria, e cantinas. Perfeitos para a conservação de carnes, peixe, legumes, queijos e produtos de

charcutaria, prolongando a frescura e o sabor. Adequados também para técnicas de confeitaria sous vide em hotéis e catering.

Sacos Vácuo — Principais Vantagens

- Conservação prolongada de alimentos, reduzindo o desperdício.
- Proteção contra queimaduras de congelação e oxidação.
- Versatilidade para uso em máquinas de vácuo de barra e de câmara.
- Material robusto que garante segurança alimentar e evita fugas.
- Otimização do espaço de armazenamento em frigoríficos e congeladores.

Qual a compatibilidade destes sacos com as máquinas de vácuo?

Estes sacos com relevo são compatíveis tanto com máquinas de embalar a vácuo de barra (externas) como com máquinas de câmara, oferecendo versatilidade na sua cozinha.

Os sacos são seguros para contacto com alimentos?

Sim, são fabricados com materiais de alta qualidade (PA e PE) e são livres de BPA, garantindo a segurança alimentar e a não contaminação dos seus produtos.

Posso usar estes sacos para cozinhar sous vide?

Sim, a sua alta resistência a temperaturas e a vedação eficaz tornam-nos ideais para a confeitaria de alimentos através da técnica sous vide, mantendo os sabores e nutrientes.

Qual a resistência dos sacos a rasgos e fugas?

Os sacos são concebidos para serem altamente resistentes a rasgos e fugas, mesmo em ambientes de cozinha profissional exigentes, protegendo os seus alimentos de forma fiável.

Quantos sacos vêm em cada embalagem?

Cada embalagem contém 100 unidades de sacos de vácuo com relevo, garantindo um bom stock para as necessidades diárias da sua operação.