

# 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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido  
ao produto



## Sacos Vácuo Gofrados 250x350mm, 100 unidades para Embalar

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE297445	<b>Modelo:</b>	297445
<b>Marca:</b>	HENDI	<b>EAN:</b>	8711369297445

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HENDI
<b>Modelo</b>	297445

EAN

8711369297445

## Descrição Resumida

Sacos de vácuo gofrados de 250x350mm, fornecidos em embalagens de 100 unidades. Ideais para conservação de alimentos e confecção sous-vide, garantindo selagem segura e sem BPA.

## Descrição Completa

Estes sacos de embalar a vácuo gofrados são concebidos para garantir uma selagem hermética e eficaz, prolongando a frescura e a vida útil dos alimentos em ambientes de cozinha profissional.

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

<b>Dimensões</b>	250 x 350 mm
<b>Quantidade por Embalagem</b>	100 unidades
<b>Material</b>	PA (Poliamida/Nylon), PE (Polietileno)
<b>Livre de BPA</b>	Sim
<b>Selagem</b>	Soldada em 3 lados
<b>Compatibilidade</b>	Máquinas de embalar a vácuo de barras e câmaras
<b>Resistência</b>	Elevada a rasgos e fugas
<b>Peso Líquido</b>	1,3 kg

### Aplicações Profissionais

Estes sacos de vácuo são essenciais para qualquer cozinha profissional que procure otimizar a conservação de alimentos. São ideais para restaurantes de bairro, snack-bares, pastelarias com confecção, cantinas, hotéis e serviços de catering, permitindo prolongar a frescura de carnes, peixes, vegetais e outros produtos. A sua robustez torna-os também perfeitos para a confecção de alimentos em sous-vide, garantindo resultados consistentes e seguros.

## Sacos Vácuo — Principais Vantagens

- Prolongam significativamente a vida útil dos alimentos, reduzindo o desperdício.
- Garantem uma selagem hermética, protegendo contra a oxidação e a contaminação.
- Ideais para a técnica de confecção sous-vide, mantendo os sabores e nutrientes.
- Fabricados com materiais resistentes a rasgos e fugas, assegurando a integridade do produto.
- Sem BPA, garantindo a segurança alimentar e a saúde dos seus clientes.

### Estes sacos são compatíveis com que tipo de máquinas de vácuo?

São adequados para máquinas de embalar a vácuo de barras e de câmara, oferecendo versatilidade para diversas operações profissionais.

### Posso utilizar estes sacos para cozinhar em sous-vide?

Sim, estes sacos são ideais para cozinhar em sous-vide, pois são altamente resistentes e fabricados sem BPA, garantindo a segurança alimentar.

### Qual a resistência dos sacos a rasgos e fugas?

Os sacos são fabricados com materiais de alta qualidade (PA/PE) que lhes conferem uma elevada resistência a rasgos e fugas, assegurando uma conservação eficaz.

### Qual o material de fabrico destes sacos e são seguros para alimentos?

São feitos de uma combinação de PA (Poliamida/Nylon) e PE (Polietileno), e são totalmente livres de BPA, tornando-os seguros para contacto direto com alimentos.

### Quantos sacos vêm incluídos em cada embalagem?

Cada embalagem contém 100 unidades de sacos de vácuo, prontos a usar para as suas necessidades de embalamento profissional.