

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



Sacos Vácuo Gofrados 250x350mm, 100 unidades para Embalar

Informacoes do Produto

SKU:	HE297445	Modelo:	297445
Marca:	HENDI	EAN:	8711369297445

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	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

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