

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

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



Acesso rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Sacos Lisos para Vácuo Profissional 300x400 mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2086.455L10	Modelo:	2086.455L10
Marca:	UDEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	2086.455L10
Largura (mm)	até 600 mm

Descricao Resumida

Sacos lisos 300x400 mm para embalagem a vácuo profissional. Ideais para máquinas de câmara, prolongam a frescura e segurança alimentar. Pack 100.

Descricao Completa

Sacos de Vácuo — Principais Vantagens

Concebidos para otimizar o processo de conservação alimentar em ambientes de restauração, estes sacos lisos para embalagem a vácuo representam uma solução eficaz para prolongar a frescura dos alimentos. O seu formato liso é ideal para máquinas de vácuo de câmara, garantindo uma selagem hermética que protege contra a oxidação e a contaminação, preservando o sabor e as propriedades nutricionais dos produtos. A resistência superior do material evita perfurações, mesmo com alimentos de arestas mais pronunciadas, tornando-os indispensáveis em qualquer cozinha que preze a qualidade e a segurança alimentar.

Aplicações Profissionais

Estes recipientes são versáteis e adequados para uma vasta gama de aplicações em cozinhas profissionais, hotéis, talhos, peixarias e serviços de catering. Permitem o porcionamento eficiente de ingredientes, minimizando o desperdício e facilitando a gestão de stocks. Adicionalmente, são perfeitos para a técnica de sous-vide, assegurando uma cozedura uniforme e realçando os sabores dos alimentos. A sua transparência facilita a identificação rápida do conteúdo, otimizando o fluxo de trabalho diário.

Características Técnicas

Dimensões	300x400 mm
Quantidade	100 unidades
Formato	Liso
Compatibilidade com Máquinas de Vácuo	Máquinas de câmara (formato liso)

Perguntas Frequentes

São estes sacos reutilizáveis para vácuo?

Aconselhamos a utilização única para garantir a máxima higiene e segurança alimentar, especialmente em ambientes profissionais. A reutilização poderia comprometer a integridade da

selagem e a esterilidade do produto.

Podem ser utilizados com qualquer tipo de máquina de vácuo?

Estes sacos lisos são especificamente concebidos para máquinas de vácuo de câmara. Para máquinas de extração externa, geralmente são necessários sacos de vácuo com textura ou canelados para um correto funcionamento.

Qual a durabilidade dos alimentos embalados a vácuo com estes sacos?

O embalamento a vácuo com estes sacos pode prolongar significativamente a vida útil dos alimentos, geralmente em 3 a 5 vezes, dependendo do tipo de alimento e das condições de armazenamento subsequentes.

Estes sacos são seguros para cozedura sous-vide?

Sim, estes sacos são fabricados com materiais de alta qualidade, isentos de BPA e ftalatos, tornando-os perfeitamente seguros para cozedura sous-vide a baixas temperaturas, sem libertação de substâncias nocivas.

É possível congelar alimentos diretamente nestes sacos?

Sim, a composição robusta destes invólucros permite o congelamento direto dos alimentos, protegendo-os contra a queima do congelador e mantendo a sua qualidade por mais tempo.