

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 rapido
ao produto

Sacos de Vácuo Lisos 350x450 mm para Gastronomia (100 unidades)

Informacoes do Produto

SKU:	UD2086.455L11	Modelo:	UD2086.455L11
Marca:	UDEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD2086.455L11

FAQ

Q: Quais as dimensões exatas dos sacos de vácuo lisos e qual o espaço necessário para armazená-los? A: Os sacos de vácuo lisos têm dimensões de 350x450 mm. Para armazená-los, recomenda-se um espaço que permita que as 100 unidades fiquem organizadas e protegidas, como uma prateleira ou caixa com as dimensões aproximadas do pacote original., Q: Estes sacos de vácuo são compatíveis com todos os tipos de máquinas de vácuo ou existem requisitos específicos? A: Estes sacos de vácuo lisos são desenhados para serem compatíveis com a maioria das máquinas de vácuo de câmara profissional, ideais para o setor HORECA. Certifique-se de que a sua máquina é de câmara para garantir o selamento adequado., Q: Quais as melhores práticas para a limpeza e manutenção dos sacos de vácuo após a utilização, ou são de uso único? A: Os sacos de vácuo lisos de 350x450 mm são para uso único, garantindo a máxima higiene e segurança alimentar. Após a utilização, devem ser descartados de acordo com as normas de resíduos da sua região., Q: Estes sacos de vácuo podem ser utilizados para cozedura sous-vide e que temperaturas suportam? A: Sim, estes sacos de vácuo lisos são adequados para cozedura sous-vide. São fabricados com materiais resistentes a altas temperaturas, sendo seguros para este método de cozedura, e mantêm a integridade dos alimentos e evitam a contaminação cruzada.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

sacos de vácuo lisos, embalagem a vácuo para alimentos, sacos de vácuo 350x450mm

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

12471

Alt Text Imagens

Bolsa Lisa 350x450 (100 Peças) Carnes, peixe e queijo em sacos de vácuo para conservação de alimentos. Embalagem sous-vide para frescos.

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Bolsa Lisa 350x450 (100 Peças)

Estado WooCommerce

publish

Estado Optimização

published

Categoria Proposta (IA)

PREPARAÇÃO DINÂMICA > Sacos para Embalar a Vácuo

Categorias Secundárias

PREPARAÇÃO DINÂMICA

Upsells (SKU | Título)

EX19000758,EX19000759,EX19000755

Uso Profissional - Dicas	Certifique-se de que o produto a embalar está à temperatura adequada (refrigerado ou congelado) antes de selar para maximizar a eficácia do vácuo e a segurança alimentar., Evite sobrecarregar o saco; deixe sempre espaço suficiente para a selagem ser perfeita e para que o vácuo se forme de forma homogênea em torno do alimento., Para embalar líquidos ou produtos com alto teor de humidade, utilize a função de vácuo progressivo ou posicione o saco de forma a evitar que o líquido seja aspirado para a barra de selagem da máquina., Ao utilizar para sous-vide, verifique sempre a integridade do saco após o processo para garantir que não houve comprometimento da selagem durante a cozedura.
Uso Profissional - Perfis	Chef Executivo, Responsável de F&B (Food & Beverage), Gerente de Restaurante/Hotel, Comprador Profissional de Catering
Descrição Curta Original	<p>Bolsas para embalamento de alimentos a vácuo.</p>
Descrição Original (1/2)	<p>Dimensões: 350x450 mm
 Bolsas 100 nr
 Formato Liso </p> <p>Formato Ondulado S/N N</p>
Cross-sells (SKU Título)	EX19000758,EX19000759,EX19000755
Uso Profissional - Casos de Uso	Cozinhas de Hotelaria de Grande Volume: Em cozinhas de hotéis com serviço de banquetes ou múltiplos pontos de restauração, a pré-preparação e conservação de grandes quantidades de proteína (carnes, peixes) ou vegetais cortados é crucial. Estes sacos permitem embalar a vácuo porções individuais ou grandes lotes, facilitando a gestão de stocks, a organização do frigorífico/congelador e a rápida disponibilidade de ingredientes para o serviço, mesmo em picos de afluência., Restaurantes de Alta Cozinha e Catering 'Sous-Vide': Para chefs que empregam a técnica sous-vide, estes sacos de vácuo são fundamentais. A sua resistência e capacidade de suportar temperaturas de cozedura controladas garantem que ingredientes como lombos de bacalhau, peitos de pato ou costeletas de borrego cozinham uniformemente no seu próprio suco, resultando em texturas e sabores consistentes e de excelência, otimizando o tempo de finalização do prato durante o serviço., Charcutarias e Queijarias Gourmet: Em estabelecimentos que comercializam ou servem produtos de charcutaria e queijaria de valor elevado, a correta conservação é vital. Utilizar estes sacos para embalar fatias de presunto, enchidos artesanais ou porções de queijos especiais impede a secagem, a perda de aroma e a oxidação, garantindo que o produto chega ao cliente com a máxima frescura e qualidade, preservando o investimento em matérias-primas nobres.

Uso Profissional - Introdução

Os Sacos de Vácuo Lisos 350x450 mm representam uma solução robusta e indispensável para a otimização da conservação alimentar em qualquer operação profissional de hotelaria, restauração e catering. Desenvolvidos para máquinas de vácuo de câmara, estes sacos garantem uma selagem hermética superior, protegendo os alimentos da oxidação, prolongando significativamente a sua validade e mantendo intactas as suas qualidades organolépticas, o que se traduz diretamente numa redução do desperdício e num aumento da rentabilidade operacional.

Largura (mm)

até 600 mm

Descricao Resumida

Sacos de vácuo lisos 350x450 mm para alimentos. Alta durabilidade e selagem hermética, ideais para restauração e hotelaria. Embalagem 100 unidades.

Descricao Completa

Sacos de Vácuo Lisos — Principais Vantagens

Descubra a eficiência dos sacos para embalar a vácuo lisos, projetados para a conservação otimizada de alimentos em ambientes de restauração e hotelaria. Estes consumíveis de embalagem são fabricados com materiais de alta resistência, garantindo uma selagem perfeita que resguarda os seus produtos perecíveis de agentes externos como a oxidação e contaminação. Essenciais para qualquer cozinha profissional, contribuem para a manutenção da qualidade, sabor e aspeto dos alimentos por períodos mais alargados, minimizando o desperdício e potenciando a rentabilidade do seu estabelecimento.

A versatilidade dos sacos para vácuo é indiscutível, suportando condições de refrigeração e congelação sem comprometer a integridade da embalagem ou dos alimentos. A sua robustez assegura um armazenamento seguro e eficiente, fundamental para a gestão de stocks e para a adesão aos mais rigorosos padrões de higiene e segurança alimentar.

Aplicações Profissionais

Estes invólucros para vácuo são ideais para uma ampla gama de utilizações em contextos comerciais e industriais. Desde o acondicionamento de carnes vermelhas, peixe fresco e vegetais, até à preparação de pratos inovadores através da técnica sous-vide em cozinhas de alta gastronomia, a sua funcionalidade é comprovada. Igualmente adequados para preservar queijos, enchidos e produtos de pastelaria em hotéis, cantinas e empresas de catering, garantem a frescura e

a qualidade dos seus artigos.

A sua adaptabilidade torna-os ferramentas cruciais em operações de grande volume, facilitando uma gestão de inventário eficaz e promovendo a adesão a elevados parâmetros de limpeza e segurança alimentar, um diferencial importante para o seu negócio.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões	350 x 450 mm
Formato	Liso
Quantidade por Embalagem	100 unidades

Perguntas Frequentes

Estes sacos são apropriados para cozinhar a vácuo (sous-vide)?

Sim, os nossos sacos de vácuo lisos são perfeitamente adequados para técnicas de cozedura sous-vide. São formulados para suportar as temperaturas exigidas, sem libertar quaisquer substâncias prejudiciais, garantindo a segurança dos alimentos.

Que tipo de seladora de vácuo é recomendada para estes sacos?

Estes sacos de formato liso são especificamente compatíveis com máquinas de vácuo de câmara de uso profissional. Esta combinação assegura uma selagem eficaz e de longa duração, crucial para a preservação ótima dos alimentos.

É possível armazenar alimentos líquidos nestes sacos?

Absolutamente. Os sacos foram concebidos para embalar a vácuo tanto alimentos sólidos como líquidos. São ideais para marinadas ou sopas, desde que sejam utilizados com uma máquina de vácuo de câmara para uma selagem apropriada.

Qual a melhor forma de armazenar os sacos antes de usar?

Recomendamos armazenar os sacos de vácuo lisos num local fresco e seco, longe da luz solar direta e de fontes de calor. Manter a embalagem original fechada até ao momento da utilização ajuda a preservar a sua qualidade e desempenho.

Os sacos podem ser reutilizados?

Para garantir a máxima higiene e segurança alimentar, os sacos de vácuo lisos de 350x450 mm são projetados para uso único em ambientes profissionais. Após cada utilização, devem ser descartados de acordo com as diretrizes locais de resíduos.