

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: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



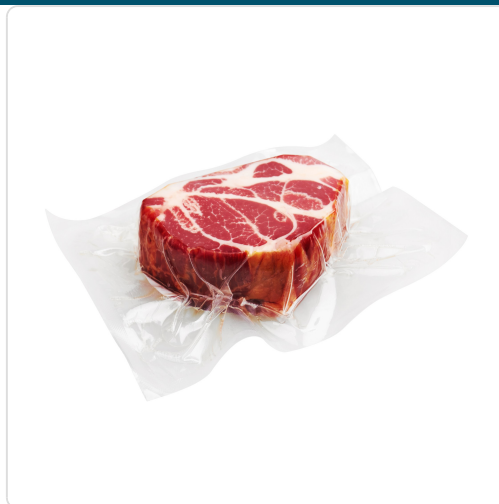
Hotelequip.pt

Sacos Lisos para Vácuo Alimentar 400x600 mm (100 Peças)

Informacoes do Produto

SKU:	UD2086.455L14	Modelo:	UD2086.455L14
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2086.455L14
Marca	UDI
Largura (mm)	até 600 mm

Descricao Resumida

Sacos de vácuo lisos 400x600 mm, perfeitos para a conservação e embalagem profissional de alimentos em restaurantes, hotéis e cozinhas industriais.

Descricao Completa

Sacos de Vácuo Lisos — Principais Vantagens

Estes invólucros para vácuo com dimensões de 400x600 mm, representam a solução primordial para a preservação e empacotamento de produtos alimentares em espaços profissionais, tais como restaurantes, hotéis e cozinhas industriais. A sua engenharia robusta assegura uma selagem completamente hermética, estendendo consideravelmente a frescura dos alimentos e minimizando o desperdício.

A conformidade com as normas de segurança alimentar, incluindo o rigoroso padrão HACCP, garante que estas embalagens são totalmente adequadas para o contacto direto com alimentos. São resistentes a perfurações e a baixas temperaturas, permitindo o armazenamento seguro no frigorífico ou congelador.

A aplicação destas bolsas de vácuo contribui para uma gestão de existências mais eficaz e uma organização aprimorada da despensa, otimizando o espaço e facilitando a identificação dos produtos selados. Promovem, ainda, uma apresentação cuidada dos alimentos, um aspeto valorizado em qualquer estabelecimento.

Aplicações Profissionais

São ideais para uma ampla gama de estabelecimentos do setor da hotelaria e restauração, desde pequenos cafés e pastelarias a grandes hotéis e restaurantes de alta cozinha. São igualmente essenciais em talhos, charcutarias e empresas de catering que necessitam de preservar a qualidade e o frescor dos seus produtos por períodos prolongados. A sua utilização estende-se ao empacotamento de carnes, peixe, legumes e laticínios, assegurando sempre a máxima higiene e segurança alimentar.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões	400x600 mm
Formato	Liso

Característica	Detalhe
Quantidade por Embalagem	100 unidades

Perguntas Frequentes

Estes sacos de vácuo são reutilizáveis?

Os sacos de selagem a vácuo são concebidos para uso único, assegurando a máxima higiene e eficácia na preservação dos alimentos. A reutilização pode comprometer a sua integridade e capacidade de vedação, não sendo, por isso, recomendada.

Qual o tipo de máquina de vácuo compatível com estes sacos lisos?

Estes sacos lisos são ideais para máquinas de vácuo de câmara, frequentemente encontradas em cozinhas profissionais. Não são recomendados para máquinas de vácuo de extração externa, que normalmente requerem sacos ondulados para um funcionamento adequado.

Podem ser utilizados para embalar líquidos?

Sim, estas bolsas de vácuo são apropriadas para embalar líquidos e alimentos com molhos. Contudo, é crucial observar precauções adequadas durante o processo de vácuo para evitar derrames e garantir uma selagem eficaz e segura.

Qual a importância da conformidade com as normas HACCP nestes sacos?

A conformidade com as normas HACCP é fundamental porque garante que os sacos são fabricados e manuseados de forma a não comprometer a segurança alimentar. Assim, assegura-se que são seguros para o contacto direto com consumíveis, protegendo a saúde do consumidor.

Como os sacos de vácuo contribuem para a gestão de stocks?

Ao prolongar a vida útil dos alimentos e otimizar o espaço de armazenamento devido à redução do volume, os sacos de vácuo facilitam uma gestão de stocks mais eficiente. Permitem uma melhor organização e rotação dos produtos, reduzindo o desperdício e os custos operacionais.