

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



Hotelequip.pt

Bolsa Lisa para Vácuo Profissional 500x700 mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2086.455L18	Modelo:	UD2086.455L18
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2086.455L18
Marca	UDI
Largura (mm)	até 600 mm

Descricao Resumida

Bolsa lisa para vácuo 500x700 mm. Ideal para embalagem profissional de alimentos, garantindo frescura prolongada e otimização de espaço.

Descricao Completa

As embalagens lisas para vácuo, com dimensões de 500x700 mm, representam uma solução robusta e indispensável para a conservação e armazenamento de produtos alimentares em cozinhas profissionais. Desenvolvidas com materiais de elevada durabilidade, estas bolsas asseguram uma selagem hermética e eficiente, protegendo os géneros alimentícios contra a oxidação, desidratação e contaminação externa. Isso traduz-se num aumento significativo da sua durabilidade e frescura, um aspeto crucial para manter os elevados padrões de higiene e segurança alimentar exigidos no setor de hotelaria e restauração.

Ao optar por este tipo de saco para vácuo, os profissionais beneficiam de uma otimização substancial do espaço de armazenamento, uma vez que o processo de criação de vácuo reduz drasticamente o volume dos alimentos. Adicionalmente, a transparência do material permite uma identificação rápida do conteúdo, facilitando a gestão de stocks e a organização da cozinha. A utilização regular destas embalagens contribui ativamente para a redução do desperdício alimentar, gerando poupanças consideráveis a longo prazo para o seu negócio.

Concebidas especificamente para máquinas de vácuo de extração externa, estas unidades proporcionam um desempenho consistente e fiável. A sua estrutura suave promove uma adesão perfeita durante o processo de extracção de ar, prevenindo a formação indesejada de bolhas que poderiam comprometer a qualidade da conservação. São ideais para uma vasta gama de produtos, desde cortes de carne e peixe fresco a vegetais e pratos confeccionados, garantindo a retenção das suas propriedades organoléticas e nutricionais.

Bolsa Lisa para Vácuo — Bolsas de Vácuo — Principais Vantagens

Estas bolsas de conservação são excelentes para prolongar a frescura e a qualidade dos seus alimentos. A sua conceção robusta minimiza o risco de perfurações, garantindo uma selagem impecável. Permitem uma organização eficiente do espaço na câmara frigorífica e facilitam a identificação dos produtos armazenados. Além disso, a utilização destas embalagens contribui diretamente para a redução do desperdício e a otimização dos custos operacionais no seu estabelecimento, ao preservar as propriedades dos alimentos por mais tempo.

Aplicações Profissionais

Estas embalagens lisas são essenciais para uma variedade de estabelecimentos no setor da restauração e hotelaria, incluindo restaurantes, hotéis e cozinhas industriais. São perfeitas para o

embalamento de grandes volumes de ingredientes frescos ou preparados, garantindo que os alimentos se mantêm em condições ótimas até ao momento do consumo. A sua versatilidade permite o uso em processos de marinagem rápida, cozedura sous-vide e armazenamento prolongado, adaptando-se às dinâmicas exigentes das cozinhas profissionais. São indispensáveis para operações que requerem a máxima eficiência na conservação e gestão de alimentos.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões	500x700 mm
Tipo de Formato	Liso
Quantidade por Embalagem	100 unidades

Perguntas Frequentes

P: Estas embalagens são adequadas para cozedura sous-vide?

R: Sim, as bolsas lisas são ideais para cozedura sous-vide, garantindo uma vedação segura e resistente a altas temperaturas, preservando os sabores e nutrientes dos alimentos de forma eficaz e uniforme.

P: Qual a espessura das bolsas e a sua resistência a perfurações?

R: Estas bolsas são fabricadas com materiais de alta qualidade e espessura uniforme, concebidas para serem extremamente resistentes a perfurações e rasgos, garantindo a integridade do vácuo mesmo em condições exigentes de armazenamento e transporte.

P: Qual a principal vantagem de utilizar bolsas lisas em vez de bolsas texturizadas?

R: As bolsas lisas são tipicamente utilizadas em máquinas de vácuo de câmara, que removem o ar de todo o compartimento, resultando numa selagem mais forte e um vácuo superior para uma conservação otimizada de alimentos perecíveis.

P: Estas bolsas podem ser usadas para congelar alimentos após selagem a vácuo?

R: Sim, são perfeitamente adequadas para congelação. O vácuo protege os alimentos da queima por frio e da formação de cristais de gelo, mantendo a qualidade e o sabor por um período mais longo, o que é ideal para cozinhas de alta produção.

P: Como estas bolsas contribuem para a higiene e segurança alimentar no meu estabelecimento?

R: A selagem hermética destas bolsas cria uma barreira eficaz contra a contaminação externa, oxidação e proliferação microbiana. Isso ajuda a prolongar a vida útil dos alimentos e a manter os padrões rigorosos de higiene e segurança alimentar exigidos em qualquer ambiente de restauração.