

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

Sacos para Vácuo Lisos 150x350 mm Profissionais

Informacoes do Produto

SKU:	UD2086.455L22	Modelo:	UD2086.455L22
Marca:	UDEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD2086.455L22

FAQ

Q: Qual é a dimensão exata destes sacos de vácuo lisos? A: Os sacos possuem dimensões de 150 mm de largura por 350 mm de comprimento, sendo ideais para máquinas de vácuo de câmara e uma vasta gama de produtos alimentares., Q: Estes sacos são compatíveis com todos os tipos de máquinas de vácuo? A: Estes sacos de vácuo lisos são especificamente desenhados para serem utilizados com máquinas de vácuo de câmara, garantindo uma selagem hermética e eficaz. Não são recomendados para máquinas de vácuo de aspiração externa sem câmara., Q: Como se deve limpar e armazenar os sacos de vácuo? A: Os sacos de vácuo são de uso único e não necessitam de limpeza. Devem ser armazenados num local fresco e seco, protegidos da luz solar direta, para manter as suas propriedades de barreira e selagem., Q: Quantos sacos vêm incluídos em cada embalagem? A: Cada embalagem contém 100 unidades de sacos de vácuo lisos de 150x350 mm, oferecendo uma solução económica e prática para as necessidades de embalamento profissional.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

sacos de vácuo lisos, embalamento a vácuo, sacos de vácuo profissionais

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

12481

Alt Text Imagens

Bolsa Lisa 150x350 (100 Peças) Bolsa de vácuo lisa 150x350mm para embalar carne, salmão e queijo. Pack 100 unidades para conservação alimentar.

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Bolsa Lisa 150x350 (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)

EX19058896,EX19058908

Uso Profissional - Dicas

Certifique-se de que o produto a embalar está limpo e seco para otimizar a selagem e evitar falhas no vácuo, especialmente com produtos húmidos que podem conter líquidos que comprometem a vedação., Ao embalar produtos com arestas ou ossos, utilize uma dobra de papel de cozinha ou um pedaço de saco de vácuo para proteger o saco de perfurações, garantindo a integridade do vácuo., Para marinadas ou líquidos, congele o produto ligeiramente antes de embalar a vácuo para evitar que o líquido seja aspirado para a bomba da máquina, prevenindo danos e garantindo um vácuo eficaz., Organize o armazenamento dos produtos embalados a vácuo com etiquetas claras, indicando o conteúdo, data de embalagem e validade, facilitando a rotação de stock e o cumprimento das normas HACCP.

Uso Profissional - Perfis

Chef Executivo, Responsável de F&B (Food & Beverage), Gestor de Compras HORECA

Descrição Curta Original

<p>Bolsas para embalagem de alimentos a vácuo.</p>

Descrição Original (1/2)

<p>Dimensões: 150x350 mm
 Bolsas 100 nr
 Formato Liso </p> <p>Formato Ondulado S/N N</p>

Cross-sells (SKU | Título)

EX19000759,EX19000755

Uso Profissional - Casos de Uso

Cozinhas de Restaurantes e Hotéis: Utilizados para portionar e conservar carnes, peixes e vegetais marinados ou pré-cozinhados, permitindo uma preparação antecipada ('mise en place') e uma gestão de stocks mais eficaz. Essenciais para a cocção sous-vide, garantindo a retenção de sucos e aromas., Catering e Produção Centralizada: Fundamentais para o transporte seguro e higiénico de alimentos preparados e semi-preparados para eventos e diferentes pontos de venda. A vedação a vácuo protege contra contaminação e oxidação, mantendo a integridade dos produtos durante o transporte e armazenamento prolongado., Talhos e Peixarias Profissionais: Empregados para embalar a vácuo cortes de carne e filetes de peixe frescos, minimizando a perda de peso por desidratação e prolongando a sua apresentação e frescura no balcão, aumentando o valor percebido pelo cliente e reduzindo as perdas por deterioração.

Uso Profissional - Introdução

Os sacos de vácuo lisos de 150x350 mm representam uma ferramenta indispensável para a otimização da gestão alimentar em qualquer operação HORECA. Ao permitir o embalamento hermético e a vácuo, estes sacos asseguram a máxima frescura, prolongando significativamente a vida útil dos produtos e ingredientes, o que se traduz numa redução substancial do desperdício e numa melhor rentabilidade. A sua compatibilidade com máquinas de vácuo de câmara profissionais garante um processo eficiente e seguro, essencial para manter os mais elevados padrões de higiene e qualidade na cozinha.

Descricao Resumida

Sacos de vácuo lisos e transparentes de 150x350 mm, ideais para máquinas de vácuo de câmara em restauração e hotelaria, garantindo ótima conservação de alimentos.

Descricao Completa

Sacos para Vácuo — Principais Vantagens

Concebidos especificamente para estabelecimentos de restauração e hotelaria e cozinhas de grande volume, estes sacos de conservação de alimentos, com 150x350 mm, são a solução perfeita para a manutenção eficaz e prolongada da frescura dos seus produtos alimentares. A sua construção robusta e impermeável assegura uma vedação hermética, protegendo contra a oxidação e contaminação, e preservando o sabor, a textura e os nutrientes dos ingredientes.

Estes invólucros são compatíveis com a maioria das máquinas de vácuo de câmara profissionais, otimizando o fluxo de trabalho de embalagem e contribuindo para a redução do desperdício alimentar. A transparência do material facilita a identificação rápida do conteúdo, melhorando a gestão de inventário e a organização da sua cozinha.

A resistência e durabilidade dos sacos garantem um armazenamento seguro, seja em ambientes refrigerados, congelados ou em técnicas de sous-vide, promovendo a eficiência operacional e o cumprimento das rigorosas normas de higiene alimentar exigidas em espaços comerciais.

Aplicações Profissionais

Estes invólucros são ideais para cozinhas de restaurantes, hotéis e serviços de catering, onde a gestão da conservação dos alimentos é primordial. Permitem portionar e preservar carnes, peixes e vegetais marinados ou pré-cozinhados, agilizando a preparação e otimizando a rotação de stock. São igualmente perfeitos para técnicas de confeção sous-vide, garantindo a retenção máxima de sucos e aromas, e para o transporte seguro e higiénico de alimentos preparados e semi-preparados para eventos.

Em talhos e peixarias profissionais, podem ser utilizados para embalar a vácuo cortes de carne e filetes de peixe frescos, minimizando a perda de peso por desidratação e prolongando a frescura e a apresentação no balcão, o que incrementa o valor percebido pelo cliente e diminui as perdas por deterioração.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
----------------	---------

Dimensões	150 x 350 mm
Formato	Liso
Compatibilidade	Máquinas de vácuo de câmara
Quantidade por embalagem	100 unidades

Perguntas Frequentes

P: Qual é a dimensão exata destes sacos de vácuo lisos?

R: Os sacos possuem dimensões de 150 mm de largura por 350 mm de comprimento, sendo ideais para máquinas de vácuo de câmara e uma vasta gama de produtos alimentares.

P: Estes sacos são compatíveis com todos os tipos de máquinas de vácuo?

R: Estes sacos de vácuo lisos são especificamente desenhados para serem utilizados com máquinas de vácuo de câmara, garantindo uma selagem hermética e eficaz. Não são recomendados para máquinas de vácuo de aspiração externa sem câmara.

P: Posso cozinhar alimentos em sous-vide com estes sacos?

R: Sim, os sacos são fabricados com materiais resistentes a altas temperaturas, sendo perfeitamente adequados para técnicas de confeção sous-vide, preservando os nutrientes e sabores dos alimentos.

P: Quantos sacos vêm em cada embalagem?

R: Cada embalagem contém 100 unidades de sacos, proporcionando um excelente stock para as necessidades do seu negócio.

P: Como se deve armazenar os sacos de vácuo?

R: Os sacos de vácuo são de uso único e não necessitam de limpeza. Devem ser armazenados num local fresco e seco, protegidos da luz solar direta, para manter as suas propriedades de barreira e selagem.