

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 rápido
ao produto



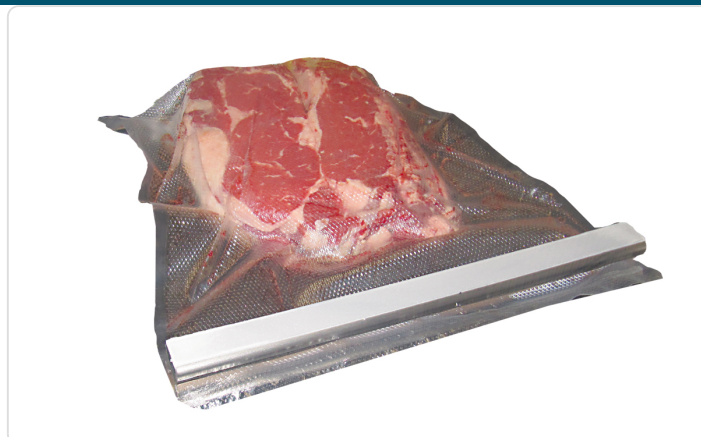
Hotelequip.pt

Sacos Ondulados para Vácuo 300x400 mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2086.455O10	Modelo:	UD2086.455O10
Marca:	UDEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2086.455O10
Marca	UDEX
Largura (mm)	até 600 mm

Descricao Resumida

Sacos ondulados 300x400 mm para vácuo profissional. Preservam alimentos, prolongando a frescura e reduzindo desperdício.

Descricao Completa

sacos vácuo ondulados — Embalagens de Vácuo Onduladas — Principais Vantagens

Garanta a máxima preservação e higiene dos seus produtos alimentares com as nossas bolsas para vácuo, especificamente concebidas para cozinhas profissionais. Com dimensões de 300x400 mm, estas embalagens herméticas são ideais para uma vasta gama de artigos, desde carnes frescas a vegetais, mantendo-os apetecíveis por mais tempo e minimizando o desperdício.

A tecnologia gofrada permite uma retirada de ar eficiente e uniforme, essencial para prevenir a oxidação e o crescimento bacteriano. A robustez do material assegura que estes invólucros suportam as exigências do manuseio profissional, desde o armazenamento em câmaras frigoríficas ou arcas congeladoras até à confeção sous-vide.

Prolongue a longevidade dos seus ingredientes e pratos pré-preparados, otimizando os processos da sua cozinha e contribuindo para uma gestão de inventário mais eficaz e económica. A qualidade superior destas embalagens reflete-se na integridade dos alimentos, assegurando a melhor experiência para os seus clientes.

Aplicações Profissionais

Estas embalagens flexíveis para vácuo são perfeitas para restaurantes, hotéis, empresas de catering, talhos e qualquer estabelecimento de restauração que procure otimizar a conservação dos alimentos. São ideais para embalar porções individuais, marinar, ou proteger produtos delicados. A sua resistência permite o uso em seladoras a vácuo de câmara e de extração externa.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões	300x400 mm
Formato	Liso
Superfície	Ondulada

Perguntas Frequentes

P: Qual o tamanho destas embalagens para vácuo?

R: As embalagens onduladas para vácuo possuem dimensões de 300x400 mm, apresentando um formato plano que otimiza o armazenamento e a utilização para embalar diversos tipos de alimentos.

P: Estas bolsas são adequadas para que tipos de máquinas?

R: As embalagens onduladas para vácuo são compatíveis com a maioria das máquinas de vácuo profissionais que utilizam sistemas de sucção externa, ideais para o setor de restauração. Verifique as especificações do seu equipamento para garantir a compatibilidade.

P: É possível higienizar e reutilizar estas embalagens?

R: Estas embalagens são de uso único e descartáveis, não sendo concebidas para higienização e reutilização. A sua utilização individual garante a máxima higiene e segurança alimentar, essencial para a preservação de produtos no setor profissional.

P: Existe alguma recomendação para a armazenagem antes da utilização?

R: Para manter a integridade e funcionalidade das embalagens, recomendamos que sejam armazenadas num local fresco e seco, protegidas da luz solar direta e de fontes de calor. Evite locais com humidade excessiva para prevenir a deterioração do material.

P: Posso cozinhar alimentos diretamente nestas embalagens?

R: Sim, estas embalagens são fabricadas com materiais seguros para contacto alimentar e resistem a altas temperaturas, tornando-as adequadas para técnicas de confeção como sous-vide, garantindo a integridade dos alimentos e a segurança alimentar.