

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.



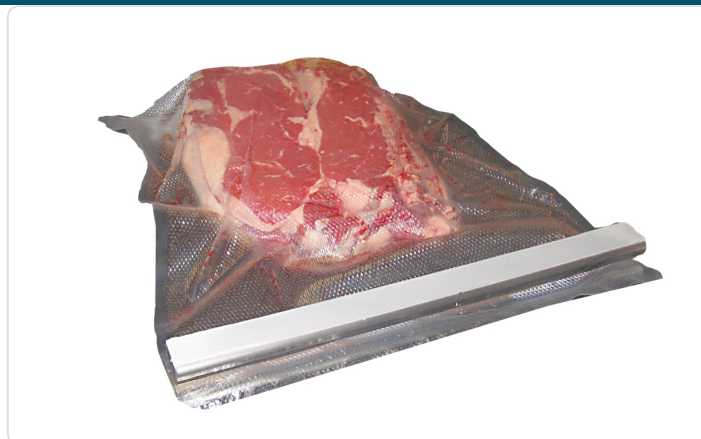
Acesso rápido
ao produto

Sacos para Vácuo Ondulados 350x450mm (100 Unidades)

Informacoes do Produto

SKU:	UD2086.455O11	Modelo:	2086.455O11
Marca:	UDEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	2086.455O11
Largura (mm)	até 600 mm

Descricao Resumida

Sacos resistentes para selagem a vácuo de alimentos, com textura ondulada que assegura uma extração de ar eficiente. Ideais para conservar a frescura e prolongar a vida útil dos seus produtos.

Descricao Completa

sacos vácuo ondulados — Embalagem Ondulada — Principais Vantagens

Estes invólucros para selagem a vácuo são essenciais para qualquer estabelecimento de restauração, hotelaria ou similar que procure otimizar a conservação dos seus alimentos. Concebidos com um formato ondulado, estes invólucros garantem uma extração de ar eficiente e uma selagem hermética, prolongando significativamente a frescura e a qualidade dos produtos alimentares. A sua robustez protege os alimentos contra a humidade e a oxidação, sendo uma solução prática para a gestão de stocks e redução do desperdício.

A utilização de embalagens destinadas a vácuo é um passo fundamental para o controlo alimentar, assegurando que os ingredientes e os pratos preparados mantenham as suas propriedades organolépticas por mais tempo. Contribuem para uma organização exemplar na sua cozinha profissional, permitindo um armazenamento compacto e higiénico, e facilitando o cumprimento das rigorosas normas de segurança alimentar.

Aplicações Profissionais

Estes recipientes são ideais para uma vasta gama de aplicações em cozinhas profissionais, incluindo restaurantes, hotéis, empresas de catering, talhos e charcutarias. São perfeitos para embalar a vácuo carnes, peixes, vegetais, queijos e produtos de pastelaria, tanto crus como cozinhados. A sua versatilidade permite a utilização em processos de cozinha sous-vide, garantindo uma cozedura uniforme e sabores intensificados. O seu uso regular resultará numa melhor gestão de custos, dada a redução do desperdício alimentar.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (mm)	350x450
Número de Sacos	100
Formato	Ondulado

Perguntas Frequentes

Qual a diferença entre sacos lisos e sacos ondulados?

Os sacos ondulados possuem uma textura interna que permite a extração eficiente do ar pelas máquinas de vácuo de extração externa, enquanto os sacos lisos são geralmente utilizados em máquinas de vácuo de câmara.

Posso utilizar estes sacos para cozinhar no método sous-vide?

Sim, estes invólucros são perfeitamente adequados para cozedura sous-vide, pois são concebidos para suportar temperaturas controladas em banho-maria, garantindo a integridade dos alimentos.

Estes sacos são reutilizáveis?

Embora sejam de alta qualidade, recomenda-se a sua utilização única para garantir a máxima higiene e segurança alimentar, especialmente em ambientes profissionais.

Qual o tipo de alimento ideal para embalar a vácuo com estes sacos?

Podem ser utilizados para uma vasta gama de alimentos, desde carnes e peixe a vegetais, produtos lácteos e alimentos cozinhados, ajudando a preservar o sabor e a textura.

Como estes sacos contribuem para a redução do desperdício alimentar?

Ao remover o ar, inibe-se o crescimento de bactérias e a oxidação, o que prolonga a vida útil dos alimentos, minimizando a necessidade de descartar produtos perecíveis mais cedo.