

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



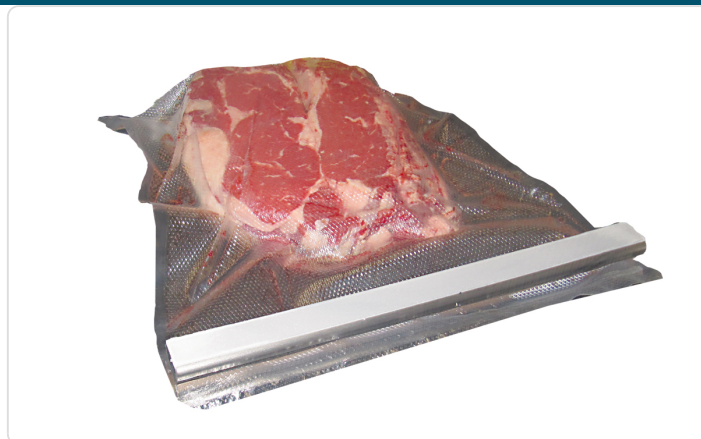
Hotelequip.pt

Sacos Vácuo Ondulados 400x500 mm para Máquinas Externas

Informacoes do Produto

SKU:	UD2086.455O12	Modelo:	UD2086.455O12
Marca:	UDEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2086.455O12
Marca	UDEX
Largura (mm)	até 600 mm

Descricao Resumida

Sacos de vácuo ondulados 400x500 mm para máquinas de extração externa, ideais para conservação e frescura de alimentos em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Sacos de Vácuo Ondulados — Principais Vantagens

Concebidos para o setor da restauração e hotelaria, estes invólucros para vácuo com ondulações de 400x500 mm são a solução ideal para máquinas de vácuo de extração externa. A sua construção em forma de ondas garante uma vedação superior, otimizando a preservação dos alimentos e prolongando significativamente a sua frescura. Estes elementos são cruciais para a eficiência e higiene em cozinhas profissionais de elevada exigência.

A durabilidade elevada destes artigos de embalagem protege os produtos perecíveis contra a queima pelo frio e contaminações, representando um investimento inteligente para cozinhas industriais e estabelecimentos que valorizam a gestão de inventário e a redução do desperdício alimentar.

Com medidas generosas (400x500 mm), são versáteis para acondicionar uma ampla gama de produtos, desde carnes e peixe a vegetais e refeições confeccionadas, assegurando sempre a máxima higiene e segurança alimentar. A sua utilização simplifica os processos diários e suporta a operacionalidade da sua cozinha.

Aplicações Profissionais

Estes sacos para vácuo são indispensáveis em restaurantes de alta gastronomia, hotéis e empresas de catering, bem como em talhos e peixarias, onde a conservação otimizada representa uma prioridade. Permitem o armazenamento a longo prazo de ingredientes e pratos pré-confeccionados, facilitando a organização da cozinha e a agilidade no serviço. São perfeitamente adequados para utilização em máquinas de vácuo externas, garantindo um processo de embalagem eficiente e seguro.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões	400x500 mm
Formato	Ondulado

Característica	Detalhe
Compatibilidade	Máquinas de vácuo de extração externa

Perguntas Frequentes

Qual a vantagem dos sacos ondulados sobre os lisos?

Os sacos ondulados são especificamente concebidos para máquinas de vácuo de extração externa, criando canais que permitem a remoção eficiente do ar, ao contrário dos sacos lisos que necessitam de um modelo de máquina diferente, como as de câmara de vácuo.

Estes sacos são reutilizáveis?

Embora o reuso seja tecnicamente possível após lavagem e secagem adequadas, para garantir a máxima higiene e segurança alimentar no segmento profissional, recomenda-se o uso único. O reuso pode comprometer a integridade do material e a eficácia da selagem, afetando a qualidade dos seus produtos.

Em que tipo de alimentos posso usar estes sacos?

São ideais para uma vasta gama de alimentos, incluindo carnes frescas ou processadas, peixes, vegetais, frutas, queijos e pratos pré-confeccionados. A sua selagem robusta ajuda a preservar o sabor, a textura e os nutrientes dos alimentos por mais tempo, garantindo uma maior durabilidade.

Qual a durabilidade destes sacos de vácuo?

A durabilidade dos sacos depende de vários fatores, como a correta selagem e o tipo de alimento armazenado. Para garantir a sua eficácia, é fundamental armazená-los em local fresco e seco, protegidos da luz solar direta, para manter as propriedades do material intactas.

Estes sacos são adequados para cozedura sous vide?

Sim, estes sacos de vácuo ondulados são perfeitamente adequados para a cozedura sous vide. A sua composição robusta e a capacidade de selagem a vácuo asseguram que os alimentos cozinham uniformemente e mantenham os seus sumos e sabores, sem comprometer a integridade do saco durante o processo de cozedura a baixas temperaturas.