

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 Liso 165x350mm (1000 unidades)

Informacoes do Produto

SKU:	EUV16535	Modelo:	V16535
Marca:	EUTRON	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	V16535
Marca	EUTRON
Material	Plástico

Descricao Resumida

Sacos de vácuo liso 165x350mm. Ideais para conservação de alimentos em cozinhas profissionais e hotelaria. Embalagens de 1000 unidades.

Descricao Completa

sacos de vácuo lisos — Sacos de Vácuo Liso — Principais Vantagens

Estas bolsas de vácuo lisas são essenciais para todos os estabelecimentos de restauração, hotelaria e similares que procuram uma solução eficaz e duradoura para a conservação de alimentos. Com a remoção do ar, a ausência de oxigénio impede o desenvolvimento de bactérias, prolongando significativamente a frescura e a qualidade dos seus produtos, sejam eles crus, semipreparados ou confeccionados. Aumente a vida útil dos seus ingredientes e minimize o desperdício alimentar com este sistema de embalamento a vácuo de alta performance.

Aplicações

São ideais para uma vasta gama de utilizações em cozinhas profissionais, desde a embalagem de carnes frescas em talhos e supermercados, à preparação de refeições em restauração e catering. A sua estabilidade e resistência garantem que os alimentos sejam armazenados em segurança, quer em ambientes refrigerados, quer em congelação. São também uma escolha eficiente para cozinha sous vide, assegurando uma cozedura uniforme e mantendo todos os sucos e sabores. Além disso, as bolsas de vácuo permitem uma organização otimizada da despensa, criando um ambiente de trabalho mais eficiente e higiénico.

- Conservação de carnes, peixes e aves.
- Embalamento de legumes e frutas.
- Preparação para cozinha sous vide.
- Armazenamento de refeições pré-confeccionadas.
- Organização de stocks em câmaras frigoríficas.

Características Técnicas

Tipo de Saco:	Liso
Dimensões:	165x350 mm

Quantidade por Embalagem:

1000 unidades

Material:

Plástico de alta resistência para vácuo