

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 rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Sacos para Vácuo Liso 135x450mm – 1000 Unidades

Informacoes do Produto

SKU:	EUV13545	Modelo:	V13545
Marca:	EUTRON	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	V13545
Marca	EUTRON
Material	Plástico

Descricao Resumida

Sacos lisos para vácuo com dimensões de 135x450mm, ideais para a conservação de alimentos em restaurantes e cozinhas profissionais. Pack económico de 1000 unidades.

Descricao Completa

Sacos para vácuo — Sacos de Vácuo Profissionais — Principais Vantagens

Os sacos para embalar a vácuo são um componente essencial para qualquer cozinha profissional, garantindo a conservação prolongada dos alimentos. Esta embalagem protetora é ideal para armazenar ingredientes crus, semipreparados ou totalmente cozinhados, preservando a sua frescura e sabor. A remoção do oxigénio impede o crescimento de bactérias responsáveis pela deterioração dos alimentos, prolongando significativamente a sua vida útil.

A utilização destas embalagens herméticas reflete-se numa redução do desperdício alimentar, otimizando os custos e a rentabilidade do seu restaurante ou qualquer tipo de estabelecimento Horeca. São fabricados com materiais de alta qualidade, concebidos para resistir às condições rigorosas de uma cozinha industrial, assegurando a máxima segurança e higiene alimentar.

Disponíveis em diversas dimensões, estas bolsas de vácuo adaptam-se perfeitamente às suas necessidades, desde pequenas porções individuais a grandes quantidades para preparação em lote. A sua versatilidade torna-os indispensáveis para técnicas como o *sous vide*, oferecendo resultados culinários consistentes e de elevada qualidade.

Aplicações

- Conservação de carnes, peixe e produtos avícolas em talhos e peixarias.
- Armazenamento de vegetais frescos e legumes em restaurantes de alta cozinha.
- Embalamento de porções individuais de refeições prontas em serviços de catering e take-away.
- Preparação de alimentos utilizando a técnica *sous vide* em hotéis e buffets.
- Preservação de queijos e enchidos em charcutarias e mercados.

Características Técnicas

Tipo de Saco

Liso para vácuo

Dimensões	135x450mm
Quantidade por Embalagem	1000 unidades
Material	Plástico de alta resistência
Utilização	Alimentos crus, semipreparados ou cozinhados