

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 de Vácuo para Alimentos 400x600mm, 500 unidades

Informacoes do Produto

SKU:	EUv4060	Modelo:	v4060
Marca:	EUTRON	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	v4060
Marca	EUTRON
Largura (mm)	até 600 mm

Descricao Resumida

Sacos de vácuo profissionais 400x600mm (500 unidades) para conservação otimizada de alimentos. Prolongue a frescura e reduza o desperdício em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Sacos de Vácuo - Principais Vantagens

Os sacos para embalar a vácuo são essenciais para a conservação de alimentos frescos, semipreparados ou confeccionados, garantindo a sua durabilidade e qualidade. Este método de embalagem, ao eliminar o ar, previne eficazmente o desenvolvimento de bactérias responsáveis pela deterioração dos produtos, prolongando a sua frescura e sabor por mais tempo. É uma ferramenta indispensável para qualquer negócio de restauração que procure otimizar a gestão de stock e minimizar o desperdício.

Aplicações

Estes recipientes de vácuo são perfeitos para uma vasta gama de aplicações em cozinhas profissionais. Desde a preparação antecipada de refeições em restaurantes, até à conservação de produtos frescos em talhos e peixarias, ou mesmo para otimizar o armazenamento em estabelecimentos de catering e hotéis. Permitem um planeamento eficaz, reduzem o desperdício alimentar e mantêm a integridade dos ingredientes, assegurando a máxima eficiência na sua cozinha.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões	400x600 mm
Quantidade por Embalagem	500 unidades
Utilização	Conservação de alimentos crus, semipreparados ou cozinhados