

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 para Vácuo 500x500mm 500 unidades

Informacoes do Produto

SKU:	EUV5050	Modelo:	V5050
Marca:	EUTRON	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	V5050
Marca	EUTRON
Largura (mm)	até 600 mm

Descricao Resumida

Sacos para embalar a vácuo 500x500mm, com 500 unidades. Essenciais para conservar alimentos, prolongar a frescura e otimizar o armazenamento em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Sacos para Vácuo – Principais Vantagens

Estes sacos para embalar a vácuo são essenciais para a conservação prolongada dos seus alimentos, sejam crus, semipreparados ou já confeccionados. A sua utilização permite criar um ambiente sem oxigénio, inibindo eficazmente o desenvolvimento de bactérias responsáveis pela deterioração dos produtos. Perfeitos para cozinhas profissionais e hotéis que procuram otimizar a sua gestão de stock e reduzir desperdícios.

Com as dimensões de 500x500mm, estes recipientes de vácuo são versáteis e adequados para uma vasta gama de produtos alimentares, desde cortes de carne maiores a porções individuais. A sua qualidade assegura uma selagem hermética, mantendo a frescura e o sabor dos seus produtos por muito mais tempo. A sua equipa vai apreciar a facilidade de manuseamento e a eficiência que proporcionam no dia a dia da restauração rápida e restauração tradicional.

Aplicações

Estes sacos são ideais para qualquer estabelecimento que utilize a técnica de sous vide ou que necessite de armazenar alimentos de forma higiénica e eficiente. São perfeitos para:

- Restaurantes e serviços de catering que preparam refeições com antecedência.
- Hotéis e refeitórios que necessitam de economizar espaço e prolongar a vida útil dos alimentos.
- Talhos e peixarias para embalar produtos frescos.
- Cozinhas industriais para portionamento e conservação de grandes quantidades.

Características Técnicas

Dimensões	500x500mm
Quantidade por Embalagem	500 unidades
Aplicação	Conservação de alimentos (cruos, semipreparados, cozinhados)

Benefício

Impede o desenvolvimento de bactérias por ausência de oxigênio