

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 500x800mm (500 unidades)

Informacoes do Produto

SKU:	EUV5080	Modelo:	V5080
Marca:	EUTRON	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	V5080
Marca	EUTRON
Largura (mm)	até 600 mm

Descricao Resumida

Sacos para vácuo profissionais 500x800mm, pack 500 unidades. Essenciais para conservar alimentos, prolongar a frescura e otimizar cozinhas HORECA.

Descricao Completa

Sacos para Vácuo 500x800mm — Principais Vantagens

Este sistema de conservação de alimentos é essencial para qualquer cozinha profissional, garantindo a prolongada frescura de produtos crus, semipreparados ou já cozinhados. A ausência de oxigénio no interior do saco impede eficazmente o desenvolvimento de bactérias, que são a principal causa da deterioração dos alimentos, permitindo-lhe gerir melhor o seu inventário e reduzir o desperdício.

Assegure a máxima higiene e proteção contra a contaminação cruzada, mantendo o sabor, a textura e os nutrientes dos seus ingredientes intactos. Com estes recipientes, otimize a preparação antecipada de refeições no seu restaurante ou hotel, aumentando a eficiência operacional da sua equipa.

Aplicações

Os sacos de embalar a vácuo são versáteis e adequados para uma vasta gama de aplicações:

- Conservação de carnes e peixes em restaurantes e talhos.
- Prolongamento da vida útil de vegetais e frutas em cozinhas de hotelaria.
- Preparação de refeições sous-vide para uma culinária de precisão.
- Armazenamento de queijos e charcutaria em charcutarias e delicatessens.
- Otimização de espaço em câmaras frigoríficas e congeladores industriais.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Produto	Sacos para Vácuo
Dimensões	500x800 mm
Quantidade por Embalagem	500 unidades
Material	Qualidade alimentar

Característica	Detalhe
Função	Conservação de alimentos
Compatibilidade	Máquinas de vácuo de extração externa