

# 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 300x400mm 1000 Unidades

### Informacoes do Produto

|        |         |         |       |
|--------|---------|---------|-------|
| SKU:   | EUV3040 | Modelo: | V3040 |
| Marca: | EUTRON  | EAN:    | N/D   |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|              |            |
|--------------|------------|
| Modelo       | V3040      |
| Marca        | EUTRON     |
| Largura (mm) | até 600 mm |

### Descricao Resumida

Sacos de vácuo profissionais 300x400mm, otimizados para a conservação de alimentos frescos ou cozinhados. Ideal para cozinhas profissionais e hotelaria.

Descricao Completa

sacos vácuo — Sacos de Vácuo 300x400mm — Principais Vantagens

Estes sacos de embalar a vácuo são essenciais para qualquer cozinha profissional, oferecendo uma solução robusta e eficiente para a conservação de alimentos. O sistema de ausência de oxigénio no interior do saco impede eficazmente o crescimento de bactérias, prolongando significativamente a frescura e a vida útil dos produtos, sejam eles crus, semipreparados ou já cozinhados. Ideal para restaurantes, hotéis e serviços de catering que procuram otimizar a gestão de stock e reduzir o desperdício alimentar.

A utilização destes sacos melhora a organização na sua câmara frigorífica e garante a máxima higiene, protegendo os alimentos da contaminação cruzada e da desidratação. Com diversas medidas disponíveis, adaptam-se perfeitamente às necessidades variadas da sua operação, proporcionando versatilidade e fiabilidade na rotina diária da sua equipa.

Aplicações

- Conservação de carnes, peixes e aves em restauração de grande volume.
- Preparação e armazenamento de produtos para catering e banquetes.
- Porcionamento e congelação de alimentos em hotelaria.
- Embalamento de produtos delicados como charcutaria e queijos em delicatessens.
- Otimização do espaço de armazenamento em cozinhas profissionais.

Características Técnicas

|                 |                            |
|-----------------|----------------------------|
| Tipo de Produto | Sacos para Embalar a Vácuo |
| Dimensões       | 300x400mm                  |
| Quantidade      | 1000 unidades              |