

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 de Vácuo 300x450mm para Conservação de Alimentos

Informacoes do Produto

SKU:	EUV3045	Modelo:	V3045
Marca:	EUTRON	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	V3045
Marca	EUTRON
Largura (mm)	até 600 mm

Descricao Resumida

Sacos de vácuo profissionais 300x450mm (1000uds) para conservação de alimentos. Ideais para restaurantes, hotelaria e cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Sacos de Vácuo — Principais Vantagens

Estes sacos de embalar a vácuo são uma solução profissional e eficaz para a conservação de alimentos em cozinhas industriais e estabelecimentos de restauração. A ausência de oxigénio no interior do **saco para embalamento** impede o desenvolvimento de bactérias responsáveis pela deterioração dos alimentos, prolongando a sua frescura e segurança. São ideais para diversos tipos de alimentos, desde crus a semipreparados ou já cozinhados, garantindo a qualidade e o sabor.

A sua utilização contribui para uma gestão de inventário mais eficiente e para a redução do desperdício alimentar, o que se traduz em poupanças significativas para o seu negócio. As **bolsas de vácuo** são igualmente vantajosas para a preparação de alimentos em [máquinas de sous-vide](#), permitindo uma cozedura uniforme e que realça o perfil de sabor.

Aplicações

Estes sacos são indispensáveis para qualquer operação de catering, restaurante, hotelaria ou supermercado que pretenda otimizar os seus processos de conservação. A sua aplicação estende-se a:

- Cozinhas profissionais com elevada produção de refeições.
- Armazenamento de produtos frescos e perecíveis, prolongando a sua validade.
- Preembalamento de porções para controlo de custos e padronização.
- Conservação de produtos sazonais, mantendo as suas propriedades nutritivas.
- Utilização em [seladoras a vácuo](#) para garantir um ambiente hermético.

Características Técnicas

Dimensões:	300x450mm
Quantidade:	1000 unidades
Material:	Adequado para embalamento a vácuo

Finalidade: Conservação de alimentos

Compatibilidade: Máquinas de vácuo com extração externa