

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 Liso 250x350mm (1000 unidades)

Informacoes do Produto

SKU:	EUV2535	Modelo:	V2535
Marca:	EUTRON	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	V2535
Marca	EUTRON
Largura (mm)	até 600 mm

Descricao Resumida

Sacos lisos de alta qualidade para vácuo 250x350mm. Ideais para conservação profissional de alimentos, garantindo frescura e prevenindo a contaminação.

Descricao Completa

Sacos para Vácuo Liso — Principais Vantagens

Estes sacos para vácuo liso são uma solução essencial para a conservação de alimentos, projetados para prolongar significativamente a sua frescura e qualidade. São ideais para uma vasta gama de produtos, desde alimentos crus a pratos cozinhados, protegendo-os eficazmente da oxidação e do desenvolvimento bacteriano. A sua estrutura robusta garante uma selagem hermética, crucial para manter as propriedades organoléticas dos alimentos. A ausência de oxigénio no interior do saco impede o processo de deterioração, garantindo que os seus produtos se mantêm mais saborosos e seguros por mais tempo, beneficiando a eficiência e a rentabilidade do seu negócio.

A versatilidade destas embalagens de vácuo permite-lhe otimizar a gestão de stocks e reduzir o desperdício alimentar no seu restaurante ou hotel. Podem ser utilizadas para acondicionar porções individuais, facilitando o controlo e a rapidez na preparação das refeições. Com uma diversidade de medidas disponíveis, estas embalagens adaptam-se perfeitamente a diferentes tipos e volumes de produtos, representando um investimento inteligente para qualquer cozinha profissional. Simplifique as suas operações diárias com estes robustos sacos.

Aplicações

Os sacos para embalar a vácuo são indispensáveis em diversos estabelecimentos, incluindo restaurantes, charcutarias, pastelarias, e catering, onde a conservação e apresentação de produtos são prioritárias. São perfeitos para:

- Embalar carnes frescas e peixe, prolongando a sua vida útil e mantendo a sua textura.
- Conservar queijos e produtos de charcutaria, preservando o seu aroma e sabor originais.
- Armazenar vegetais pré-preparados, simplificando os processos na cozinha.
- Acondicionar refeições confeccionadas, prontas para consumo ou aquecimento rápido.
- Minimizar o desperdício alimentar em qualquer contexto de cozinha profissional.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Saco	Liso
Dimensões	250 x 350 mm
Quantidade	1000 unidades
Aplicação	Conservação de alimentos
Benefício Principal	Previne o desenvolvimento bacteriano
Funcionalidade	Selagem a vácuo para prolongar frescura