

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 200x450mm Industrial (1000 Unidades)

Informacoes do Produto

SKU:	EUV2045	Modelo:	V2045
Marca:	EUTRON	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	V2045
Marca	EUTRON
Largura (mm)	até 600 mm

Descricao Resumida

Sacos para vácuo industriais 200x450mm, em embalagens de 1000 unidades. Essenciais para conservação de alimentos frescos em cozinhas profissionais e restauração.

Descrição Completa

Sacos Vácuo 200x450mm – Principais Vantagens

Estes sacos para embalar a vácuo são essenciais para qualquer cozinha profissional, garantindo a conservação ideal de alimentos crus, semipreparados ou cozinhados. A ausência de oxigénio no interior do recipiente impede o desenvolvimento de microrganismos responsáveis pela deterioração dos produtos, prolongando significativamente a sua frescura e prazo de validade.

Com a utilização destes sacos, otimizará a gestão do seu stock, reduzindo o desperdício alimentar e assegurando a máxima qualidade dos ingredientes que serve. A embalagem a vácuo é uma técnica fundamental para manter o sabor, a textura e os nutrientes dos alimentos, essencial para o sucesso do seu restaurante.

Aplicações

Os sacos para embalagem a vácuo de 200x450mm são extremamente versáteis e adequados para uma vasta gama de estabelecimentos e aplicações no setor da restauração e hotelaria, tais como:

- **Restaurantes e Cafetarias:** Ideal para a conservação de carnes, peixes, legumes, queijos e refeições pré-confeccionadas, mantendo a frescura e evitando a contaminação cruzada.
- **Catering e Hotelaria:** Perfeitos para preparar porções individuais ou para o transporte seguro de alimentos, garantindo a qualidade e higiene em eventos e serviços de quartos.
- **Talhos e Charcutarias:** Proporcionam um método eficaz para embalar e preservar produtos frescos e curados, realçando a sua durabilidade e apresentação.
- **Cozinhas de Produção e Indústrias Alimentares:** Facilitam o armazenamento a longo prazo e a organização de grandes volumes de ingredientes, otimizando os processos de produção.

Características Técnicas

Dimensões do Saco	200 x 450 mm
Quantidade por Embalagem	1000 unidades