

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 Lisos 250x450mm (1000 unidades)

Informacoes do Produto

SKU:	EUV2545	Modelo:	V2545
Marca:	EUTRON	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	V2545
Marca	EUTRON
Largura (mm)	até 600 mm

Descricao Resumida

Sacos lisos de vácuo 250x450mm, em embalagens de 1000 unidades. Essenciais para prolongar a frescura e segurança alimentar em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Sacos de vácuo — Sacos para Vácuo – Principais Vantagens

Estes sacos lisos foram concebidos para máquinas de embalagem a vácuo de campânula, garantindo uma selagem hermética que prolonga significativamente a vida útil dos alimentos. A ausência de oxigénio no interior da **bolsa de vácuo** inibe o desenvolvimento de bactérias, crustáceos e outros microrganismos que causam a deterioração, mantendo a frescura, o sabor e as propriedades nutricionais dos produtos por mais tempo. São robustos e fiáveis, ideal para cozinhas profissionais que procuram otimizar a conservação.

A versatilidade destas embalagens permite a conservação de alimentos crus, semipreparados ou já cozinhados, adaptando-se às diversas necessidades do seu restaurante. Ao utilizar estes **sacos de embalagem**, as perdas por deterioração são minimizadas, resultando numa gestão de stocks mais eficiente e numa redução significativa de desperdício alimentar. A qualidade do material assegura uma barreira eficaz contra a humidade e o ar, preservando a integridade dos seus produtos.

Aplicações

- Conservação de carnes e peixes em restaurantes e talhos.
- Prolongamento da frescura de legumes e frutas em cozinhas industriais.
- Armazenamento seguro de refeições pré-confecionadas e sous vide em hotelaria.
- Proteção de queijos e charcutaria em deli e mercearias gourmet.
- Otimização da gestão de stocks em qualquer cozinha comercial.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Saco	Liso para vácuo
Dimensões	250x450mm
Quantidade	1000 unidades
Uso	Máquinas de vácuo de campânula
Finalidade	Conservação de alimentos