

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 200x300mm (1000 unidades)

Informacoes do Produto

SKU:	EUV2030	Modelo:	V2030
Marca:	EUTRON	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	V2030
Marca	EUTRON
Largura (mm)	até 600 mm
Material	Plástico

Descricao Resumida

Sacos para vácuo lisos 200x300mm em embalagem de 1000 unidades. Essenciais para conservar alimentos profissionalmente e prolongar a frescura.

Descricao Completa

Sacos vácuo 200x300mm — Sacos para Vácuo Profissionais — Principais Vantagens

Estes sacos lisos para vácuo, com dimensões de 200x300mm e fornecidos em embalagens de 1000 unidades, são essenciais para uma conservação superior de alimentos em qualquer cozinha profissional. A tecnologia de selagem a vácuo impede eficazmente a proliferação de bactérias, prolongando significativamente a frescura e a qualidade dos seus produtos. Uma excelente barreira contra o oxigénio, estes invólucros garantem que os alimentos crus, semipreparados ou cozinhados mantêm as suas propriedades organolépticas por mais tempo, reduzindo o desperdício.

A utilização de sistemas de extração de ar adequados, como estas [máquinas de embalar a vácuo](#), otimiza o armazenamento e a durabilidade, sendo um investimento inteligente para a sua restauração. Além disso, as bolsas plásticas transparentes permitem identificar rapidamente o conteúdo, facilitando a organização do stock e a gestão de inventário em ambientes de ritmo acelerado.

Aplicações

Estes recipientes são perfeitamente adequados para uma variedade de aplicações em estabelecimentos como restaurantes, hotéis, empresas de catering e snack-bares. Ideais para embalar porções individuais de carne, peixe, legumes ou refeições pré-confeccionadas, facilitam o controlo de porções e a preparação antecipada de pratos. São também indispensáveis para o método de cozinha sous vide, assegurando uma cozedura uniforme e sabores intensos.

A sua robustez torna-os um aliado na congelação de alimentos, prevenindo a queimadura pelo frio e a perda de humidade. São, portanto, uma solução versátil para otimizar processos de conservação e preparação, garantindo um produto final de excelência para os seus clientes mais exigentes.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
----------------	---------

Tipo de Saco	Liso (para selagem a vácuo)
Dimensões	200 x 300 mm
Quantidade por Embalagem	1.000 unidades
Material	Polietileno/Poliamida de alta resistência
Funcionalidade	Conservação de alimentos crus, semipreparados ou cozinhados
Barreira	Anti-oxigénio, impede desenvolvimento bacteriano
Compatibilidade	Máquinas de embalar a vácuo de câmara