

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 200x400mm 1000uds

Informacoes do Produto

SKU:	EUV2040	Modelo:	V2040
Marca:	EUTRON	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	V2040
Marca	EUTRON
Largura (mm)	até 600 mm
Material	Plástico

Descricao Resumida

Sacos para vácuo 200x400mm, caixa de 1000 unidades. Ideais para conservar alimentos frescos por mais tempo em qualquer cozinha profissional.

Descricao Completa

Sacos para Vácuo 200x400mm — Sacos para Vácuo — Principais Vantagens

Estes recipientes de vácuo são essenciais para uma conservação otimizada de alimentos no seu restaurante ou hotel. Ao remover o oxigénio, estes sacos de embalagem prolongam significativamente a frescura de produtos crus, semipreparados ou confeccionados, evitando a proliferação bacteriana e o desperdício.

A utilização de sistemas de embalar a vácuo contribui para uma gestão de stock mais eficaz e para a manutenção da qualidade dos ingredientes, desde a cozinha de um pequeno snack-bar até às grandes cozinhas profissionais. A sua durabilidade e fiabilidade garantem um selamento perfeito em cada utilização.

Aplicações

Os sacos para embalar a vácuo são versáteis e adequados para uma vasta gama de aplicações na restauração e hotelaria. São ideais para:

- Embalamento de carnes frescas e peixe para prolongar a sua vida útil.
- Porcionamento e armazenamento de vegetais e frutas.
- Conservação de refeições pré-confeccionadas em cozinhas de catering e hotéis.
- Preparação de alimentos para cozedura sous-vide.
- Proteção contra a congelação e oxidação de alimentos em qualquer cozinha profissional.

Características Técnicas

Dimensões	200x400mm
Quantidade por Embalagem	1000 unidades
Compatibilidade	Máquinas de embalar a vácuo

Material	Plástico de alta resistência para vácuo
Uso recomendado	Conservação de alimentos crus, semipreparados e cozinhados