

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 170x250mm — 1000 Unidades

Informacoes do Produto

SKU:	EUv1725	Modelo:	v1725
Marca:	EUTRON	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	v1725
Marca	EUTRON

Descricao Resumida

Sacos para embalar a vácuo 170x250mm, em pack de 1000 unidades, ideais para conservar alimentos de forma eficaz em qualquer cozinha profissional.

Descricao Completa

Sacos para Vácuo — Principais Vantagens

Estes sacos para embalar a vácuo são essenciais para qualquer estabelecimento de restauração que procure otimizar a sua conservação de alimentos. Com a remoção do oxigénio, estes contentores criam um ambiente inóspito para o desenvolvimento bacteriano, prolongando significativamente a frescura e a qualidade dos seus produtos. São ideais para preservar todo o tipo de alimentos, desde crus a semipreparados ou já cozinhados, garantindo que chegam aos seus clientes com a máxima qualidade e segurança alimentar.

A conservação por vácuo, utilizando estas bolsas de qualidade superior, é uma solução de armazenamento que permite reduzir o desperdício, otimizar a gestão de stocks e manter o sabor e as propriedades nutricionais dos alimentos por mais tempo. Contribuem também para uma melhor organização na sua cozinha profissional, facilitando a identificação e o manuseamento dos ingredientes e produtos acabados.

Aplicações

As sacos para vácuo são versáteis e adequadas para diversas aplicações em cozinhas profissionais e estabelecimentos do setor HORECA:

- Restaurantes e hotelaria: para marinadas, pré-preparações e conservação de ingredientes.
- Catering e eventos: para transporte seguro e conservação de alimentos prontos a servir.
- Talhos e peixarias: para embalamento e exposição de produtos frescos.
- Supermercados e retalho alimentar: para embalamento de produtos a granel e porcionados.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões	170x250 mm

Característica	Detalhe
Quantidade	1000 unidades
Tipo de produto	Sacos para selagem a vácuo
Finalidade principal	Conservação de alimentos crus, semipreparados ou cozinhados