

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 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 de Vácuo Liso 160x350mm 1000 unidades

Informacoes do Produto

SKU:	EUv1635	Modelo:	v1635
Marca:	EUTRON	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	v1635
Marca	EUTRON
Material	Plástico

Descricao Resumida

Sacos de vácuo lisos de 160x350mm, ideais para conservação de alimentos frescos e cozinhados. Essenciais para cozinhas profissionais, reduzem desperdício e otimizam processos.

Descrição Completa

Sacos Vácuo 160x350mm — Principais Vantagens

As bolsas para embalar a vácuo são um componente essencial em qualquer cozinha profissional, garantindo uma conservação de alimentos otimizada. Estes práticos **sacos de vácuo** são ideais para proteger os seus ingredientes, quer sejam crus, semi-preparados ou já cozinhados, prolongando significativamente a sua frescura e prazo de validade. A ausência de oxigénio no interior da embalagem impede o desenvolvimento de microrganismos que causam a deterioração dos alimentos, assegurando a máxima higiene e segurança alimentar para o seu negócio.

O investimento em consumíveis de embalagem de alta qualidade como estes reflete-se diretamente na redução do desperdício alimentar e na eficiência da sua operação. Com uma capacidade de adaptação a diversas máquinas de vácuo, estes **sacos para embalar** são uma solução versátil para otimizar os processos de conservação e preparação no seu estabelecimento. Disponíveis em diferentes medidas, permitem uma gestão flexível do inventário e a adaptação a variados tamanhos de porções e produtos.

Aplicações

- Essenciais para restaurantes e serviços de catering que pretendem prolongar a vida útil de carnes, peixes e vegetais.
- Perfeitos para pastelarias e padarias que necessitam de conservar massas e cremes em condições ideais.
- Ideais para uso em cozinhas de hotelaria que aplicam técnicas de sous-vide, garantindo uma cozedura uniforme e sem perda de nutrientes.
- São ótimas para cafetarias e snack-bares que preparam sanduíches e saladas com antecedência, mantendo a frescura dos ingredientes.
- Aplicáveis em qualquer tipo de cozinha profissional que valorize a segurança alimentar e a redução do desperdício.

Características Técnicas

Característica	Especificação
Tipo de Saco	Liso para vácuo
Dimensões	160x350 mm
Quantidade por Embalagem	1000 unidades
Material	Poliamida/Polietileno (PA/PE)
Sistema de Conservação	Ausência de oxigénio, impede desenvolvimento de bactérias