

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 para Vácuo 150x200mm – 1000 Unidades

Informacoes do Produto

SKU:	EUv1520	Modelo:	v1520
Marca:	EUTRON	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	v1520
Marca	EUTRON

Descricao Resumida

Sacos de vácuo profissionais 150x200mm. Essenciais para preservar a frescura, sabor e nutrientes dos alimentos. Embalagem com 1000 unidades para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Sacos para Vácuo – Principais Vantagens

Estes sacos para embalar a vácuo são uma solução essencial para a conservação de alimentos frescos, semipreparados ou cozinhados. Concebidos para utilização profissional, criam uma barreira protetora que impede a oxidação e o crescimento de bactérias, prolongando significativamente a vida útil dos seus produtos. Assegure a qualidade e o sabor dos seus ingredientes com este sistema de embalamento fiável e eficiente.

A ausência de oxigénio no interior das **bolsas de vácuo** não só previne a deterioração, como também mantém as propriedades organoléticas dos alimentos, desde a textura à cor e ao aroma. Ideais para cozinhas profissionais, restaurantes e hotelaria, estas embalagens herméticas garantem a máxima higiene e segurança alimentar, satisfazendo as exigências dos ambientes mais rigorosos de food service.

Aplicações

Estes sacos são incrivelmente versáteis para diversas aplicações nas cozinhas profissionais:

- Conservação de carnes, peixe e legumes em cozinhas de restaurantes.
- Preparação de refeições para catering e eventos, garantindo frescura e qualidade.
- Armazenamento de produtos perecíveis em hotelaria, otimizando o espaço e reduzindo o desperdício.
- Cozinha Sous Vide, para um controlo preciso da cozedura e preservação dos sabores.
- Padarias e pastelarias: para prolongar a frescura de massas e produtos confeccionados.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões	150x200mm

Quantidade por embalagem	1000 unidades
Uso recomendado	Conservação de alimentos crus, semipreparados ou cozinhados
Mecanismo de conservação	Ausência de oxigénio para impedir o desenvolvimento de bactérias