

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 de Vácuo Pro 150x250mm — 1000 Unidades

Informacoes do Produto

SKU:	EUv1525	Modelo:	v1525
Marca:	EUTRON	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	v1525
Marca	EUTRON

Descricao Resumida

Sacos de vácuo profissionais 150x250mm (1000 unidades) para conservação de alimentos em restaurantes e cozinhas profissionais. Prolonga a frescura e evita o desperdício.

Descrição Completa

Sacos de vácuo 150x250mm — Sacos de Vácuo Profissionais — Principais Vantagens

Estes sacos de vácuo profissionais são essenciais para manter a frescura e prolongar a vida útil dos alimentos no seu restaurante, talho ou qualquer cozinha profissional. A ausência de oxigénio no interior do saco inibe o crescimento de bactérias responsáveis pela deterioração dos alimentos, garantindo a sua integridade e sabor. Uma embalagem industrial com 1000 unidades assegura que o seu negócio terá sempre consumíveis disponíveis para uma gestão eficiente.

Aplicações

Ideal para diversas aplicações em cozinhas profissionais, estes sacos de embalar a vácuo são perfeitos para conservar carne, peixe, vegetais e pratos pré-confeccionados. A sua robustez permite que sejam utilizados tanto para armazenamento em câmaras frigoríficas como para cozedura sous-vide, otimizando os processos de preparação e conservação de alimentos. O controlo de porções e a minimização do desperdício são apenas alguns dos benefícios que a sua equipa vai apreciar.

Características Técnicas

Dimensões	150x250mm
Quantidade	1000 unidades
Compatibilidade	Máquinas de vácuo de extração externa
Material	Grau alimentar, resistente