

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 Liso 135x600mm 1000 unidades

Informacoes do Produto

SKU:	EUv13560	Modelo:	v13560
Marca:	EUTRON	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	v13560
Marca	EUTRON

Descricao Resumida

Sacos de vácuo lisos de 135x600mm, ideais para máquinas de câmara. Essenciais para preservar alimentos, reduzir desperdício e otimizar cozinhas profissionais.

Descricao Completa

sacos para vácuo — Sacos de Vácuo Profissionais — Principais Vantagens

Otimize a conservação de alimentos com estes sacos de vácuo lisos, concebidos para utilização em máquinas de embalar a vácuo de câmara. Essenciais para qualquer cozinha profissional, estes sacos garantem que os seus ingredientes e preparações se mantêm frescos por mais tempo, reduzindo o desperdício e otimizando os custos operacionais. A sua composição robusta assegura uma selagem perfeita, criando um ambiente anóxico que inibe o crescimento bacteriano e prolonga significativamente a vida útil dos produtos.

A embalagem a vácuo é uma técnica fundamental para a gestão de stock eficiente em restaurantes, hotéis e estabelecimentos de catering. Estes recipientes de vácuo liso são ideais para conservar uma vasta gama de alimentos, desde crus a semiprocessados ou cozinhados. A ausência de oxigénio é crucial para manter a qualidade, o sabor e as propriedades nutricionais dos alimentos, proporcionando uma solução de armazenamento fiável e higiénica.

Aplicações

Estes sacos de vácuo são perfeitos para uma variedade de aplicações em ambientes profissionais. São indispensáveis para:

- **Restaurantes:** Conservação de carnes, peixes, vegetais e pratos pré-confeccionados, garantindo frescura e sabor.
- **Catering:** Preparação antecipada de refeições, otimizando a logística e a higiene alimentar.
- **Hotelaria:** Gestão de stocks em cozinhas de hotéis, minimizando perdas e mantendo a qualidade dos alimentos.
- **Charcutarias e Talhos:** Embalagem de produtos cárneos, prolongando a sua validade e apresentação.
- **Supermercados:** Conservação de produtos frescos e preparados, mantendo a higiene e prolongando o prazo de validade.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Saco	Liso
Dimensão	135x600 mm
Quantidade por Embalagem	1000 unidades
Aplicação	Máquinas de vácuo de câmara