

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 133x800mm (1000 unidades)

Informacoes do Produto

SKU:	EUv13380	Modelo:	v13380
Marca:	EUTRON	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	v13380
Marca	EUTRON

Descricao Resumida

Sacos resistentes para embalar a vácuo, ideais para conservar alimentos crus, semipreparados ou cozinhados em cozinhas profissionais. Medida 133x800mm, 1000 unidades.

Descricao Completa

Sacos para Vácuo — Sacos de Vácuo Profissionais — Principais Vantagens

Estes sacos para embalar a vácuo são uma solução essencial para a conservação de alimentos em cozinhas profissionais. Com uma ausência de oxigénio no seu interior, inibem eficazmente o desenvolvimento de bactérias responsáveis pela deterioração dos alimentos, garantindo frescura e prolongando a vida útil dos produtos. Para o seu restaurante, ter à disposição métodos de conservação fiáveis é fundamental para a gestão de stocks e para a qualidade da oferta gastronómica.

A versatilidade dos sacos permite acondicionar alimentos crus, semipreparados ou já cozinhados, adaptando-se às diversas necessidades do seu negócio de hotelaria. O sistema de vácuo não só preserva os alimentos, como também ajuda a manter os seus sabores e texturas originais, um aspeto crucial para a satisfação do cliente. Estes robustos sacos vão melhorar a eficiência da sua cozinha, minimizando o desperdício.

Aplicações

Os sacos de embalamento são ideais para uma vasta gama de aplicações em qualquer cozinha que necessite de conservação eficaz. Perfeitos para acondicionar porções individuais em restauração rápida, para marinar carnes ou peixes sob vácuo em restaurantes gourmet, ou para armazenar produtos sazonais em hotéis e serviços de catering.

Facilitam a organização no seu frigorífico profissional ou congelador industrial, otimizando o espaço e garantindo que cada ingrediente é rapidamente identificado. A sua equipa vai apreciar a facilidade de uso e a segurança alimentar que estas bolsas de vácuo proporcionam. São um acessório indispensável para qualquer chef que se preocupe com a qualidade e frescura dos seus pratos.

Características Técnicas

Dimensão	133 x 800 mm
----------	--------------

Quantidade por Embalagem	1000 unidades
Finalidade	Conservação de alimentos crus, semipreparados ou cozinhados
Aplicação	Máquinas de embalar a vácuo de extração externa