

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

Sacos para Vácuo 150mic 200x450mm (100 unidades)

Informacoes do Produto

SKU:	EU150V2045	Modelo:	150V2045
Marca:	EUTRON	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	150V2045
Marca	EUTRON
Largura (mm)	até 600 mm

Descricao Resumida

Sacos de vácuo resistentes 150 microns (200x450mm) para conservação profissional de alimentos. Ideal para restaurantes e hotelaria.

Descricao Completa

Sacos Vácuo 200x450mm — Principais Vantagens

O uso de bolsas para embalar a vácuo é fundamental para preservar a frescura e qualidade dos alimentos. Estes sacos, com uma espessura de 150 microns, garantem uma barreira robusta contra o oxigénio, elemento chave na proliferação bacteriana que leva à deterioração dos seus produtos. Ideal para conservar matérias-primas, semipreparados ou pratos cozinhados, prolongando significativamente a sua vida útil.

Com estes contentores, os seus ingredientes mantêm as propriedades organolépticas intactas, desde o sabor e textura até aos nutrientes essenciais. A ausência de ar no interior da embalagem impede o desenvolvimento de microrganismos indesejados, assegurando higiene e segurança alimentar. Uma solução prática e eficiente para otimizar o armazenamento na sua cozinha profissional.

Aplicações

Estes sacos são versáteis e adequados para uma vasta gama de contextos na restauração. Serão perfeitos para restaurantes que procuram otimizar a preparação de alimentos, para pastelarias que necessitam de prolongar a validade dos seus doces, ou para estabelecimentos de catering que demandam armazenamento seguro e eficiente.

Características Técnicas

Tipo de produto	Sacos para embalar a vácuo
Espessura	150 microns
Dimensões	200x450mm
Quantidade por pacote	100 unidades