

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 133x450mm – 1000 Unidades

Informacoes do Produto

SKU:	EUv13345	Modelo:	v13345
Marca:	EUTRON	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	v13345
Marca	EUTRON

Descricao Resumida

Sacos para vácuo profissionais de 133x450mm, em embalagem de 1000 unidades. Ideais para cozinhas profissionais e hotelaria, prolongam a frescura dos alimentos.

Descricao Completa

Sacos para Vácuo – Principais Vantagens

Estes sacos permitem que os alimentos conservem as suas qualidades organoléticas por um período significativamente mais longo. O correto acondicionamento de produtos perecíveis é fundamental em qualquer cozinha profissional, garantindo a qualidade e segurança alimentar. Desta forma, o seu restaurante pode reduzir o desperdício, otimizando os custos operacionais e contribuindo para uma gestão mais eficiente.

As bolsas de vácuo, de elevada qualidade, asseguram uma barreira eficaz contra a oxidação e contaminação. Este sistema de embalagem a vácuo é adequado para diversos tipos de alimentos, desde crus a confeccionados, preservando o seu sabor e frescura por muito mais tempo.

Aplicações

Estes sacos são ideais para uma variedade de aplicações em cozinhas profissionais, incluindo restaurantes, hotéis, empresas de catering e serviços de take away. São perfeitos para preservar carnes, peixes, vegetais, frutas e produtos de charcutaria, tanto crus como cozinhados. A sua versatilidade torna-os indispensáveis para otimizar o armazenamento de alimentos, aumentando a sua vida útil e garantindo a frescura dos produtos oferecidos aos seus clientes.

Características Técnicas

Tipo de Produto	Sacos para Embalar a Vácuo
Dimensões	133 x 450 mm
Quantidade	1000 unidades
Uso	Conservação de alimentos (crus, semipreparados, cozinhados)
Benefício Principal	Impede o desenvolvimento de bactérias, prolonga a frescura