

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 rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Sacos Lisos para Vácuo 200x300mm (100 Unidades)

Informacoes do Produto

SKU:	UD2086.455L2	Modelo:	N/D
Marca:	N/D	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Largura (mm)	até 600 mm
--------------	------------

Descricao Resumida

Sacos lisos de alta qualidade para embalagem a vácuo, ideais para conservar alimentos e cozinhar sous vide em cozinhas profissionais.

sacos vácuo 200x300mm — Sacos de Vácuo — Principais Vantagens

Assegure a máxima frescura e prolongue a vida útil dos seus alimentos com estes sacos de vácuo lisos de alta qualidade. Ideal para qualquer tipo de cozinha profissional, este material de acondicionamento garante uma selagem hermética, protegendo os produtos da oxidação e da contaminação externa. Essenciais para uma gestão de stocks eficiente e para oferecer aos seus clientes a melhor qualidade em cada prato.

Aplicações Profissionais

Perfeitos para restaurantes, hotelaria, empresas de catering e estabelecimentos alimentares que utilizam máquinas de vácuo de câmara para a conservação de carnes, peixes, vegetais, produtos lácteos e até refeições pré-confecionadas. A sua durabilidade e resistência tornam-nos adequado para cozinhar sous vide, garantindo que os sabores e nutrientes dos alimentos são preservados de forma otimizada. A sua versatilidade permite uma utilização variada na sua cozinha profissional.

Características Técnicas

Dimensões	200x300 mm
Quantidade	100 unidades
Formato	Liso

Perguntas Frequentes

São estes sacos reutilizáveis?

Estes sacos são desenhados para uso único em ambientes profissionais, garantindo a máxima higiene e segurança alimentar. A sua composição assegura um desempenho fiável em cada utilização.

Posso utilizá-los para cozinhar sous vide?

Sim, são perfeitamente adequados para cozedura sous vide, suportando temperaturas controladas sem comprometer a integridade dos alimentos. A sua resistência permite uma imersão segura em banho-maria.

Funcionam com qualquer máquina de vácuo?

Estes sacos lisos são compatíveis com máquinas de vácuo de câmara profissional. Para máquinas de vácuo de extração externa, recomendamos sacos ondulados para um desempenho ideal.

Qual a espessura média destes sacos?

A espessura é otimizada para garantir a durabilidade e a proteção dos alimentos, sendo robusta o

suficiente para evitar perfurações e fugas. Contribuem para uma conservação prolongada e segura.

Como devo armazenar os sacos antes de usar?

Devem ser guardados num local fresco e seco, protegidos da luz solar direta. Manter a embalagem original até ao momento da utilização ajuda a preservar as suas propriedades.