

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 Lisos para Vácuo 250x350 mm (100 unidades)

Informacoes do Produto

SKU:	UD2086.455L7	Modelo:	2086.455L7
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	2086.455L7
Largura (mm)	até 600 mm

Descricao Resumida

Sacos lisos de 250x350 mm para vácuo profissional. Ideal para preservar alimentos, prolongar a frescura e otimizar o armazenamento em cozinhas equipadas.

Descricao Completa

sacos de vácuo profissionais — Sacos de Vácuo — Principais Vantagens

Assegure a máxima frescura e a vida útil prolongada dos seus alimentos com estes sacos lisos para embalagem a vácuo, concebidos para uso profissional. A sua robustez e espessura garantem uma selagem perfeita e proteção contra a contaminação externa, o que os torna ideais para cozinhas de restaurantes, hotelaria e catering.

A tecnologia de vácuo é fundamental para otimizar o armazenamento de ingredientes, preservar sabores e reduzir o desperdício alimentar, contribuindo para uma gestão mais eficiente e económica no seu negócio.

Aplicações Profissionais

Estes invólucros são imprescindíveis para qualquer estabelecimento que procure otimizar a sua logística de conservação alimentar. São perfeitamente adequados para embalar carnes, peixes, vegetais e produtos pré-cozinhados, tanto para armazenamento refrigerado como congelado. O seu formato liso garante compatibilidade com a maioria das máquinas de vácuo de câmara profissional, facilitando o processo de conservação diário.

Características Técnicas

Dimensões	250 x 350 mm
Quantidade	100 unidades
Formato	Liso

Perguntas Frequentes

São estes sacos compatíveis com todas as máquinas de vácuo?

Estes sacos são de formato liso e foram concebidos para máquinas de vácuo de câmara. Para máquinas de vácuo de extração externa, poderá necessitar de sacos com relevo (ondulados).

Qual a espessura destes sacos?

A espessura específica destes sacos é otimizada para garantir a resistência e durabilidade

necessárias para o vácuo profissional, embora o valor exato possa variar ligeiramente entre lotes para manter a melhor performance.

Posso cozinhar sous vide com estes sacos?

Sim, estes sacos de vácuo de alta qualidade são adequados para cozedura sous vide, suportando as temperaturas necessárias para este método de preparação culinária sem comprometer a segurança alimentar.

Os sacos são reutilizáveis?

Para garantir a máxima higiene e segurança alimentar em ambientes profissionais, recomenda-se que estes sacos sejam utilizados uma única vez e descartados após a utilização.

Como devo armazenar os sacos de vácuo?

Guarde os sacos num local fresco e seco, longe da luz solar direta e de fontes de calor, para preservar a sua integridade e capacidade de selagem ideal até ao momento da utilização.