

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



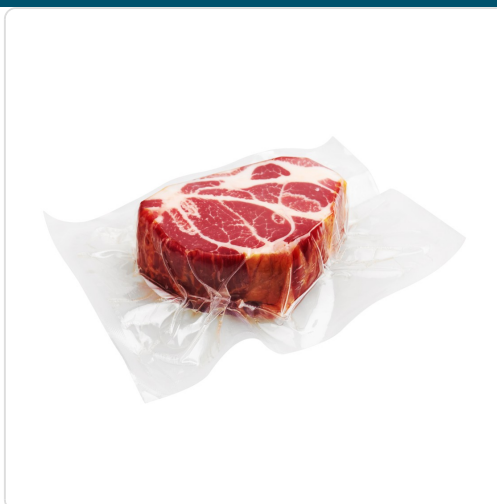
Hotelequip.pt

Sacos Lisos para Vácuo 140x350 mm (100 Unidades)

Informacoes do Produto

SKU:	UD2086.455L3	Modelo:	2086.455L3
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	2086.455L3

Descricao Resumida

Envelopes lisos para embalagem a vácuo de alimentos, ideais para uso profissional. Preservam a frescura e prolongam a vida útil dos produtos.

Descricao Completa

sacos vácuo lisos — Embalagem a Vácuo – Principais Vantagens

Estes invólucros lisos são a solução ideal para preservar a frescura e prolongar a vida útil dos seus produtos alimentares. Concebidos para uso profissional, garantem uma vedação hermética que protege os alimentos contra a oxidação e a humidade, mantendo as suas propriedades organoléticas inalteradas. A transparência do material permite uma fácil identificação do conteúdo, otimizando a organização e o controlo de stock.

Aplicações Profissionais

Perfectos para restaurantes, talhos, charcutarias e qualquer estabelecimento de hotelaria que necessite de métodos eficazes de conservação alimentar. Estes invólucros são compatíveis com máquinas de embalar a vácuo de extração externa, otimizando a preparação de alimentos para armazenamento ou confeção Sous Vide. Permitem uma gestão de inventário mais eficiente e contribuem para a redução do desperdício.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões	140x350 mm
Quantidade	100 unidades
Formato	Liso
Compatibilidade	Máquinas de vácuo de extração externa

Perguntas Frequentes

São estes sacos reutilizáveis?

Estes sacos são concebidos para uso único na embalagem a vácuo de alimentos, garantindo a máxima higiene e segurança alimentar após cada utilização.

Podem ser utilizados para confeção Sous Vide?

Sim, o material resistente e a capacidade de vedação hermética destes invólucros tornam-nos perfeitamente adequados para técnicas de confeção Sous Vide, suportando temperaturas controladas de forma segura.

Qual a diferença entre sacos lisos e ondulados?

Os sacos lisos são utilizados com máquinas de embalar a vácuo de extração externa que exigem uma superfície lisa para criar o vácuo, enquanto os ondulados são para máquinas de vácuo sem câmara, que criam o vácuo através da textura do material.

Qual a capacidade máxima de enchimento recomendada para estes sacos?

Para garantir uma vedação eficiente e evitar pressões excessivas, recomenda-se que os sacos não sejam preenchidos para além de 80% da sua capacidade total, deixando espaço suficiente para a selagem.

Estes sacos são seguros para contacto com todos os tipos de alimentos?

Sim, os invólucros são fabricados com materiais de qualidade alimentar, totalmente seguros para contacto com uma vasta gama de produtos, incluindo carnes, peixes, vegetais, frutas e laticínios.