

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rápido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

Sacos para Vácuo Profissionais 30cm

Informacoes do Produto

SKU:	PJP688133	Modelo:	P688133
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661681339

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P688133
EAN	8421661681339
Cor	Transparente
Material	Plástico

Descricao Resumida

Sacos de vácuo profissionais em plástico transparente, com 30 cm de largura, ideais para prolongar a frescura e vida útil de alimentos em cozinhas industriais. Essenciais para otimizar a conservação.

Descricao Completa

Os sacos de vácuo são essenciais para a conservação de alimentos em cozinhas profissionais, garantindo a frescura e prolongando a vida útil de diversos ingredientes. Fabricados em plástico durável, são ideais para selagem hermética.

bolsas de vácuo — Sacos de Vácuo — Características Técnicas

Material	Plástico
Cor	Transparente
Largura	30 cm
Profundidade	6 cm
Peso	0.74 kg

Sacos de Vácuo — Aplicações Profissionais

Ideais para a conservação de carnes, peixes, vegetais e outros produtos perecíveis em restaurantes, snack-bares, pastelarias com confeitaria e cozinhas de hotelaria. Perfeitos para otimizar o espaço de armazenamento e garantir a segurança alimentar em cantinas, churrasqueiras e serviços de catering.

Sacos de Vácuo — Principais Vantagens

- Prolongam a frescura dos alimentos.
- Protegem contra a oxidação e queimaduras de congelamento.
- Otimizam o espaço de armazenamento.
- Mantêm o sabor e os nutrientes dos produtos.
- Reduzem o desperdício alimentar.

Qual o material dos sacos de vácuo?

Os sacos são fabricados em plástico resistente e seguro para contacto alimentar, garantindo a higiene e a durabilidade necessárias em ambientes profissionais.

Estes sacos são compatíveis com qualquer máquina de vácuo?

Estes sacos são projetados para uso com seladoras a vácuo, sendo compatíveis com a maioria dos modelos profissionais que utilizam sacos lisos.

Posso usar estes sacos para cozinhar sous-vide?

Sim, estes sacos de vácuo são adequados para cozinhar sous-vide, suportando as temperaturas e condições exigidas por esta técnica de confeção.

Qual a capacidade de armazenamento destes sacos?

A largura dos sacos é de 30 cm. A profundidade de 6 cm refere-se à dimensão do pacote. A capacidade de cada saco dependerá do seu comprimento, que não foi especificado.

Como devo armazenar os sacos de vácuo não utilizados?

Os sacos de vácuo devem ser armazenados num local fresco e seco, protegidos da luz solar direta e de fontes de calor, para manter a sua integridade e desempenho.