

Ficha Tecnica

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

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 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

Bolsas de Vácuo para Alimentos 40 cm – Conservação Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	PJP688134	Modelo:	P688134
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661681346

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P688134
EAN	8421661681346
Cor	Transparente
Material	Plástico

Descricao Resumida

Bolsas de vácuo transparentes de 40 cm, ideais para a conservação de alimentos em cozinhas profissionais. Fabricadas em plástico durável e seguro para uso alimentar, prolongam a frescura e o sabor dos ingredientes.

Descricao Completa

Estas bolsas de vácuo transparentes são essenciais para a conservação eficaz de alimentos em cozinhas profissionais, garantindo a frescura e prolongando a vida útil dos ingredientes.

bolsas de vácuo 40cm — Bolsas de Vácuo — Características Técnicas

Material	Plástico
Cor	Transparente
Largura da Bolsa	40 cm
Profundidade do Pacote	6 cm
Peso	0.91 kg
Quantidade Mínima de Encomenda	1

Aplicações Profissionais

Estas bolsas de vácuo são indispensáveis em qualquer cozinha profissional, desde restaurantes de bairro, tascas e marisqueiras, até cantinas escolares, empresariais e hospitalares. São ideais para a preparação antecipada de ingredientes, marinadas, e para a conservação de produtos frescos ou cozinhados em hotéis, serviços de catering e food trucks, otimizando a gestão de stocks e reduzindo o desperdício.

Bolsas de Vácuo — Principais Vantagens

- Prolongamento significativo da vida útil dos alimentos, minimizando o desperdício.
- Preservação do sabor, aroma e textura originais dos ingredientes.
- Proteção eficaz contra a oxidação e queimaduras de congelação.
- Material plástico durável e seguro para contacto alimentar, conforme as normas de higiene.
- Otimização do espaço de armazenamento no frigorífico ou congelador.

Estas bolsas de vácuo são compatíveis com todas as seladoras?

Estas bolsas são compatíveis com a maioria das seladoras de vácuo de câmara profissionais disponíveis no mercado, garantindo um selamento hermético e eficaz.

É possível reutilizar estas bolsas de vácuo?

Para garantir a máxima higiene e segurança alimentar em ambientes profissionais, estas bolsas de vácuo são de uso único. A reutilização não é recomendada para evitar contaminação cruzada.

As bolsas são seguras para contacto direto com alimentos?

Sim, estas bolsas são fabricadas com plástico de alta qualidade, seguro para contacto alimentar e livre de substâncias nocivas, cumprindo todas as normas de segurança para alimentos.

Podem ser usadas para cozedura sous-vide ou congelação?

São ideais para refrigeração e congelação, protegendo os alimentos contra queimaduras de frio. Para cozedura sous-vide, é essencial verificar a compatibilidade específica do material com altas temperaturas.

Como escolher o tamanho certo de bolsa de vácuo?

A escolha do tamanho ideal depende do volume e tipo de alimento a embalar. Considere o espaço necessário para o produto e uma margem adequada para o selamento, evitando desperdício de material.