

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: 22/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Recipiente de Polipropileno para Vácuo 230x190x25 mm - 0.79 L

Informacoes do Produto

SKU:	SM5140157	Modelo:	5140157
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	5140157

Descricao Resumida

Recipiente de polipropileno para termo-embaladoras de vácuo, 230x190x25 mm e 0.79 L. Ideal para conservar alimentos e otimizar a gestão de cozinha Horeca.

Descricao Completa

Recipiente de Polipropileno para Vácuo — Principais Vantagens

Este recipiente de polipropileno (PP) foi meticulosamente concebido para otimizar os processos de embalagem a vácuo em cozinhas profissionais. A sua construção robusta garante a selagem ideal, fundamental para prolongar a frescura e a durabilidade dos alimentos, minimizando o desperdício e maximizando a eficiência operacional do seu estabelecimento.

Com uma capacidade de 0,79 litros e dimensões compactas de 230x190x25 mm, este contentor é o auxiliar perfeito para restaurantes, hotéis, empresas de catering e qualquer cozinha industrial que exija soluções de conservação de alimentos fiáveis e de alto desempenho. A sua versatilidade permite o armazenamento higiénico de uma vasta gama de produtos, desde pratos semi-preparados a ingredientes frescos.

Aplicações

Ideal para cozinhas de restaurantes, hotéis e pastelarias que utilizam termo-embaladoras para vácuo. Adequado para guardar refeições prontas, ingredientes frescos, charcutaria, queijos e outros produtos que beneficiem da conservação a vácuo. Essencial para otimizar o espaço de armazenamento e manter a qualidade dos alimentos por mais tempo.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Material	Polipropileno (PP)
Dimensões Exteriores (CxLxA)	230 x 190 x 25 mm
Capacidade	0.79 litros
Compatibilidade	Termo-embaladoras TM