

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: 22/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Sacos de Vácuo Lisos 400x500 mm (100 unidades)

Informacoes do Produto

SKU:	UD2086.455L12	Modelo:	2086.455L12
Marca:	UDEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	2086.455L12

Descricao Resumida

Sacos de vácuo lisos de 400x500 mm, ideais para conservar alimentos de forma eficaz em cozinhas profissionais. Pacote de 100 unidades.

Descricao Completa

Sacos de vácuo alimentares — Sacos de Vácuo — Principais Vantagens

Estes recipientes para selagem a vácuo são indispensáveis para qualquer cozinha profissional, garantindo a conservação ideal de alimentos. Fabricados para serem compatíveis com máquinas de embalar a vácuo de extração externa, proporcionam uma vedação perfeita, protegendo os produtos contra a oxidação e prolongando significativamente a sua frescura.

A sua composição robusta e o design liso otimizam o processo de embalamento, tornando-o rápido e higiénico. São a escolha ideal para cozinhas de hotelaria, restauração e similares, que procuram soluções eficazes para a gestão de stock e redução do desperdício alimentar.

Aplicações Profissionais

Estes consumíveis são amplamente utilizados em restaurantes de alta cozinha, hotéis, talhos e delicatessens, onde a manutenção da qualidade e do sabor dos alimentos é primordial. Permitem a preparação antecipada de refeições, marinadas e porções individuais, otimizando o fluxo de trabalho e assegurando uma maior eficiência no serviço.

A sua resistência permite também a utilização em processos de cozedura sous-vide, uma técnica que preserva os nutrientes e intensifica os sabores. A sua versatilidade torna-os uma ferramenta valiosa para qualquer estabelecimento que preze pela excelência na conservação alimentar.

Características Técnicas

Característica	Valor
Dimensões	400x500 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, garantindo a máxima higiene e eficácia na conservação de alimentos frescos e cozinhados.

Qual a durabilidade dos alimentos embalados a vácuo?

A embalagem a vácuo pode prolongar a durabilidade dos alimentos em três a cinco vezes, dependendo do tipo de alimento e das condições de armazenamento.

Posso utilizar estes sacos no micro-ondas ou em banho-maria?

Sim, estes sacos são seguros para uso em banho-maria e para reaquecer alimentos no micro-ondas, desde que se respeitem as instruções de segurança e temperatura.

São adequados para todos os tipos de alimentos?

São versáteis e adequados para uma vasta gama de alimentos, incluindo carnes, peixes, vegetais, frutas e produtos de charcutaria, mantendo a sua textura e sabor.

Como devo armazenar os sacos não utilizados?

Para preservar a sua integridade, guarde os sacos em local fresco e seco, afastados da luz solar direta e de fontes de calor.