

# 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: 10/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto

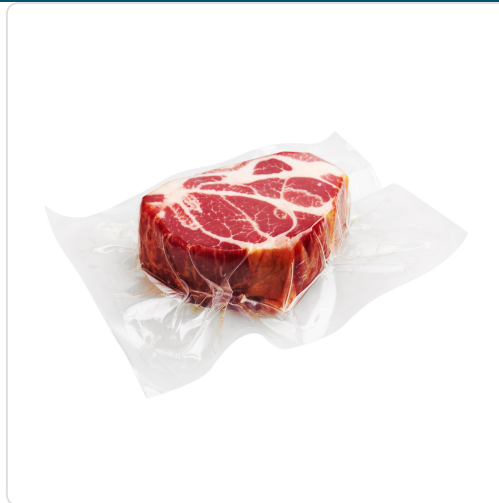


## Bolsa Lisa para Vácuo Profissional 500x700 mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2086.455L18	<b>Modelo:</b>	UD2086.455L18
<b>Marca:</b>	UDI	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Modelo</b>	UD2086.455L18
<b>Marca</b>	UDI

### Descricao Resumida

Bolsa lisa para vácuo 500x700 mm. Ideal para embalagem profissional de alimentos, garantindo frescura prolongada e otimização de espaço.

## Descricao Completa

As embalagens lisas para vácuo, com dimensões de 500x700 mm, representam uma solução robusta e indispensável para a conservação e armazenamento de produtos alimentares em cozinhas profissionais. Desenvolvidas com materiais de elevada durabilidade, estas bolsas asseguram uma selagem hermética e eficiente, protegendo os géneros alimentícios contra a oxidação, desidratação e contaminação externa. Isso traduz-se num aumento significativo da sua durabilidade e frescura, um aspeto crucial para manter os elevados padrões de higiene e segurança alimentar exigidos no setor de hotelaria e restauração.

Ao optar por este tipo de saco para vácuo, os profissionais beneficiam de uma otimização substancial do espaço de armazenamento, uma vez que o processo de criação de vácuo reduz drasticamente o volume dos alimentos. Adicionalmente, a transparência do material permite uma identificação rápida do conteúdo, facilitando a gestão de stocks e a organização da cozinha. A utilização regular destas embalagens contribui ativamente para a redução do desperdício alimentar, gerando poupanças consideráveis a longo prazo para o seu negócio.

Concebidas especificamente para máquinas de vácuo de extração externa, estas unidades proporcionam um desempenho consistente e fiável. A sua estrutura suave promove uma adesão perfeita durante o processo de extracção de ar, prevenindo a formação indesejada de bolhas que poderiam comprometer a qualidade da conservação. São ideais para uma vasta gama de produtos, desde cortes de carne e peixe fresco a vegetais e pratos confeccionados, garantindo a retenção das suas propriedades organoléticas e nutricionais.

### **Bolsa Lisa para Vácuo — Bolsas de Vácuo — Principais Vantagens**

Estas bolsas de conservação são excelentes para prolongar a frescura e a qualidade dos seus alimentos. A sua conceção robusta minimiza o risco de perfurações, garantindo uma selagem impecável. Permitem uma organização eficiente do espaço na câmara frigorífica e facilitam a identificação dos produtos armazenados. Além disso, a utilização destas embalagens contribui diretamente para a redução do desperdício e a otimização dos custos operacionais no seu estabelecimento, ao preservar as propriedades dos alimentos por mais tempo.

### **Aplicações Profissionais**

Estas embalagens lisas são essenciais para uma variedade de estabelecimentos no setor da restauração e hotelaria, incluindo restaurantes, hotéis e cozinhas industriais. São perfeitas para o

embalamento de grandes volumes de ingredientes frescos ou preparados, garantindo que os alimentos se mantêm em condições ótimas até ao momento do consumo. A sua versatilidade permite o uso em processos de marinagem rápida, cozedura sous-vide e armazenamento prolongado, adaptando-se às dinâmicas exigentes das cozinhas profissionais. São indispensáveis para operações que requerem a máxima eficiência na conservação e gestão de alimentos.

## Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões	500x700 mm
Tipo de Formato	Liso
Quantidade por Embalagem	100 unidades

## Perguntas Frequentes

**P: Estas embalagens são adequadas para cozedura sous-vide?**

R: Sim, as bolsas lisas são ideais para cozedura sous-vide, garantindo uma vedação segura e resistente a altas temperaturas, preservando os sabores e nutrientes dos alimentos de forma eficaz e uniforme.

**P: Qual a espessura das bolsas e a sua resistência a perfurações?**

R: Estas bolsas são fabricadas com materiais de alta qualidade e espessura uniforme, concebidas para serem extremamente resistentes a perfurações e rasgos, garantindo a integridade do vácuo mesmo em condições exigentes de armazenamento e transporte.

**P: Qual a principal vantagem de utilizar bolsas lisas em vez de bolsas texturizadas?**

R: As bolsas lisas são tipicamente utilizadas em máquinas de vácuo de câmara, que removem o ar de todo o compartimento, resultando numa selagem mais forte e um vácuo superior para uma conservação otimizada de alimentos perecíveis.

**P: Estas bolsas podem ser usadas para congelar alimentos após selagem a vácuo?**

R: Sim, são perfeitamente adequadas para congelação. O vácuo protege os alimentos da queima por frio e da formação de cristais de gelo, mantendo a qualidade e o sabor por um período mais longo, o que é ideal para cozinhas de alta produção.

**P: Como estas bolsas contribuem para a higiene e segurança alimentar no meu estabelecimento?**

R: A selagem hermética destas bolsas cria uma barreira eficaz contra a contaminação externa, oxidação e proliferação microbiana. Isso ajuda a prolongar a vida útil dos alimentos e a manter os padrões rigorosos de higiene e segurança alimentar exigidos em qualquer ambiente de restauração.