

Ficha Tecnica

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



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

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



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/06/2026

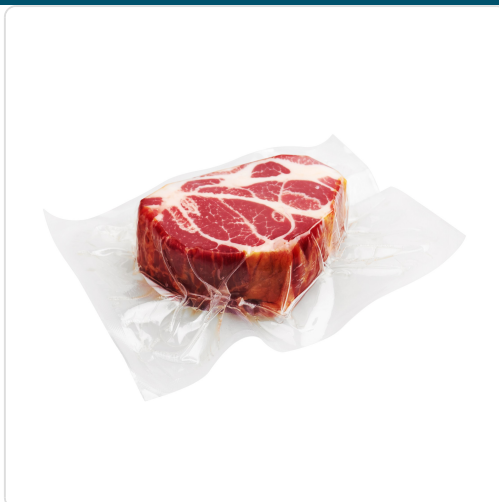
O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado
na imagem.

Sacos Vácuo Lisos Profissionais 150x250mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2086.455L1B	Modelo:	UD2086.455L1B
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2086.455L1B
Marca	UDI

Descricao Resumida

Sacos de vácuo lisos 150x250mm para conservação profissional de alimentos e cozedura Sous Vide em restauração.

Descricao Completa

sacos vácuo lisos 150x250mm — Sacos de Vácuo — Principais Vantagens

Estes sacos de conservação de alimentos, com dimensões de 150x250mm, foram concebidos para as exigências do setor da restauração e hotelaria. A sua fabricação robusta garante uma selagem hermética, protegendo os produtos alimentares da oxidação, da humidade e da perda de frescura. A transparência cristalina destes invólucros de vácuo permite uma identificação rápida e eficiente dos conteúdos, otimizando a organização na cozinha. São primordiais para estabelecimentos que procuram maximizar a vida útil dos produtos e minimizar o desperdício alimentar. São plenamente compatíveis com a maioria das máquinas de vácuo de câmara, assegurando um desempenho consistente e fiável. Desta forma, contribuem para uma gestão de inventário mais eficaz e para a manutenção da qualidade dos ingredientes, desde a preparação até ao serviço.

Aplicações Profissionais

Estes invólucros para vácuo são essenciais em restaurantes, hotéis, empresas de catering e cozinhas industriais que processam grandes quantidades de alimentos. São perfeitos para embalar carnes, peixes, vegetais, queijos e produtos de charcutaria, garantindo a sua integridade e sabor. Além disso, são excelentes para a técnica de sous vide, permitindo a cozedura de alimentos a temperaturas precisas sem perda de sucos ou aromas. A resistência e a versatilidade tornam-nos um recurso valioso em qualquer operação de restauração de alta exigência, otimizando processos e assegurando a qualidade dos seus pratos.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões	150x250 mm
Formato	Liso
Número de peças (aprox.)	100
Características	Ideal para máquinas de vácuo de câmara

Perguntas Frequentes

Qual o tipo de máquina de vácuo mais adequado para estes sacos?

Estes sacos lisos são ideais para máquinas de vácuo de câmara, garantindo uma selagem hermética e eficaz para a conservação de alimentos. Não são recomendados para máquinas de vácuo externas que necessitam de sacos texturizados. Assegure-se da compatibilidade para resultados ótimos.

Os sacos podem ser utilizados para cozedura Sous Vide?

Sim, a sua durabilidade e resistência ao calor tornam-nos perfeitamente aptos para a cozedura Sous Vide. Preservam os sabores e nutrientes dos alimentos, permitindo cozinhar uniformemente e intensificar a experiência gastronómica.

Estes sacos são reutilizáveis?

Para garantir a máxima higiene e segurança alimentar, assim como a eficácia da selagem a vácuo, recomenda-se a utilização única destes sacos. Esta prática assegura que a qualidade e a frescura dos alimentos sejam mantidas sem compromissos.

Qual a melhor forma de armazenar os sacos não utilizados?

Para preservar a integridade e o desempenho dos sacos ainda não abertos, é recomendado guardá-los num local fresco e seco. Evitar a exposição direta à luz solar prolonga a sua vida útil e mantém-nos em condições ideais de uso.

Como estes sacos contribuem para a redução do desperdício alimentar?

Ao prolongar significativamente a frescura e a vida útil dos alimentos, minimizam a deterioração e a necessidade de descarte. A conservação exemplar garante que os ingredientes mantenham a sua qualidade por mais tempo, impactando positivamente a sustentabilidade e a rentabilidade do seu negócio.