

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: 17/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



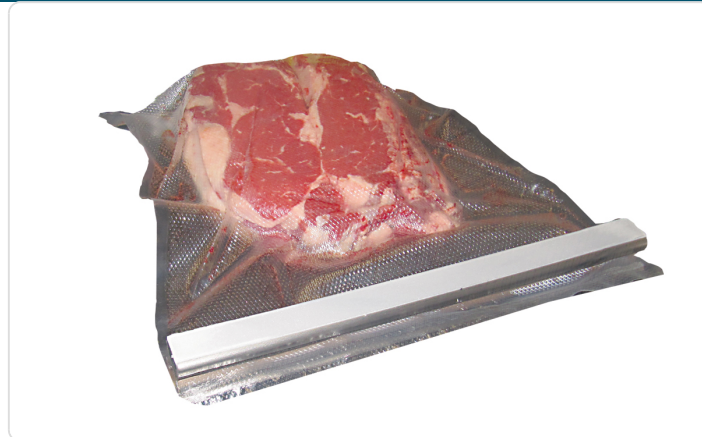
Hotelequip.pt

Sacos de Vácuo Ondulados 350x450 mm para Alimentos

Informacoes do Produto

SKU:	UD2086.455011	Modelo:	BOLSA ONDULADA 350x450 (100 PEÇAS)
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	BOLSA ONDULADA 350x450 (100 PEÇAS)

Descricao Resumida

Sacos de vácuo ondulados de 350x450 mm, ideais para o embalamento de alimentos em cozinhas profissionais. Garantem conservação prolongada e selagem eficaz.

Descrição Completa

sacos vácuo ondulados — Sacos de Vácuo Ondulados — Principais Vantagens

Desenvolvidos para o setor HORECA e restauração, os sacos de vácuo ondulados garantem uma conservação superior dos alimentos, prolongando significativamente a sua frescura e prazo de validade. A sua estrutura ondulada assegura uma selagem perfeita e uniforme, essencial para a extração eficiente do ar em máquinas de vácuo de extração externa.

A utilização destes sacos contribui para a otimização da gestão de stocks e para a redução do desperdício alimentar, traduzindo-se em poupanças substanciais para o seu negócio. Além disso, a capacidade de preservar as qualidades organolépticas dos produtos eleva a qualidade do serviço oferecido ao cliente.

Com um formato liso e dimensões generosas de 350x450 mm, estes sacos são versáteis e adequados para uma vasta gama de alimentos, desde carnes e peixes a legumes e produtos delicados. A robustez do material previne rupturas e garante a integridade dos alimentos durante o armazenamento e transporte.

Aplicações

Ideal para restaurantes, hotéis, cozinhas industriais, talhos e peixarias, onde a conservação eficiente de grandes volumes de alimentos é crucial. Perfeitos para o embalamento de porções individuais, preparação de refeições sous-vide ou armazenamento a longo prazo de matérias-primas.

A sua adaptabilidade permite a utilização em ambientes de restauração rápida, cafetarias e serviços de catering, garantindo que os ingredientes permanecem frescos até ao momento da sua utilização, mantendo o sabor e a textura original.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões	350 x 450 mm

Característica	Detalhe
Formato	Liso / Ondulado S/N S
Quantidade por embalagem	100 unidades
Tipo de Bolsa	Ondulada