

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: 23/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto

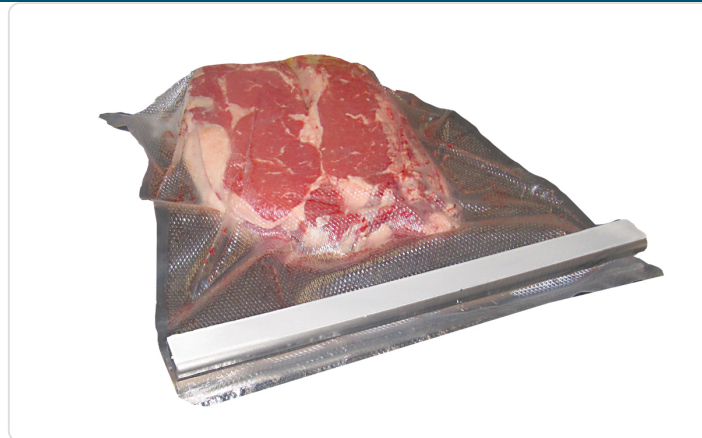


Bolsas Onduladas para Vácuo 400x600 mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2086.455O14	Modelo:	UD2086.455O14
Marca:	UDEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD2086.455O14

FAQ

Q: Quais são as dimensões exatas desta bolsa ondulada para vácuo? A: Esta bolsa ondulada para vácuo possui dimensões de 400x600 mm, uma medida standard otimizada para uma vasta gama de produtos alimentares e máquinas de vácuo de aspiração externa, garantindo um acondicionamento eficaz e seguro. As suas dimensões foram cuidadosamente seleccionadas para maximizar a versatilidade e a eficiência no embalamento profissional em cozinhas de hotelaria e restauração., Q: Estas bolsas onduladas são compatíveis com todos os tipos de máquinas de vácuo? A: As bolsas onduladas de 400x600 mm são especificamente concebidas para serem utilizadas com máquinas de embalamento a vácuo de aspiração externa. A sua textura ondulada permite a correta extração do ar, criando um vácuo perfeito que prolonga significativamente a frescura e a vida útil dos alimentos. Para máquinas de câmara, recomendamos o uso de bolsas lisas, garantindo assim a compatibilidade ideal com o seu equipamento., Q: Como devo armazenar as bolsas onduladas para vácuo para garantir a sua durabilidade? A: Para preservar a integridade e eficácia das suas bolsas onduladas para vácuo, é crucial armazená-las num local fresco e seco, protegidas da luz solar direta e de fontes de calor. Evite expô-las a humidade ou a variações extremas de temperatura, pois estas condições podem comprometer a qualidade do material e a sua capacidade de vedação. Um armazenamento adequado assegura que as bolsas mantenham as suas propriedades de barreira e estanquidade até ao momento da utilização., Q: Estas bolsas são reutilizáveis ou destinam-se a um único uso? A: As bolsas onduladas para vácuo destinam-se, primariamente, a um único uso para garantir a máxima higiene e segurança alimentar, especialmente em ambientes profissionais B2B como a restauração e hotelaria. A reutilização pode comprometer a barreira protetora do material e a eficácia do vácuo, levando a uma menor conservação dos alimentos e ao risco de contaminação cruzada. Para garantir a frescura e a segurança dos seus produtos, é sempre recomendável a utilização de bolsas novas para cada embalamento.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

bolsa ondulada vácuo, sacos vácuo 400x600, embalamento profissional vácuo

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

12489

Alt Text Imagens

Bolsa Ondulada 400x600 (100 Peças) Bolsa ondulada 400x600 para embalar a vácuo, pack 100 unidades, ideal para conservação de carne e alimentos.

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Bolsa Ondulada 400x600 (100 Peças)

Estado WooCommerce

publish

Estado Optimização	published
Categoria Proposta (IA)	PREPARAÇÃO DINÂMICA > Sacos para Embalar a Vácuo
Categorias Secundárias	PREPARAÇÃO DINÂMICA
Upsells (SKU Título)	HRSMETRIF600,HRSME600
Uso Profissional - Dicas	<p>Certifique-se de que a máquina de vácuo de aspiração externa está sempre com as borrachas de vedação limpas e em bom estado para garantir um vácuo perfeito e evitar fugas de ar., Ao embalar produtos com arestas ou ossos, considere proteger a zona de contacto com um pedaço de papel de vácuo ou película, para evitar perfurações na bolsa e comprometer o vácuo., Para produtos líquidos ou com alto teor de humidade, utilize a função 'selagem manual' da sua máquina, selando a bolsa antes que o líquido atinja a barra de selagem, ou então congele parcialmente o produto para facilitar a extração do ar., Aproveite o formato 400x600 mm para embalar conjuntos de ingredientes para um determinado prato (mise en place), otimizando o tempo de preparação e reduzindo a contaminação cruzada na linha de produção.</p>
Uso Profissional - Perfis	Chef Executivo, Responsável de F&B (Food & Beverage), Gerente de Produção Alimentar
Descrição Curta Original	<p>Bolsas para embalamento de alimentos a vácuo.</p>
Descrição Original (1/2)	<p>Dimensões: 400x600 mm Bolsas 100 nr Formato Liso </p> <p>Formato Ondulado S/N S</p>
Cross-sells (SKU Título)	HRSMETRIF600,HRSME600
Uso Profissional - Casos de Uso	<p>Conservação de Matéria-Prima em Restaurantes: Num restaurante de alta cozinha, estas bolsas são utilizadas para embalar a vácuo cortes de carne premium, peixe fresco ou vegetais sazonais. O vácuo protege contra a oxidação e desidratação, prolongando a frescura e permitindo compras em maior volume, otimizando custos e garantindo a disponibilidade de ingredientes de topo fora de época., Otimização de Processos em Catering e Produção Central: Em empresas de catering ou cozinhas de produção centralizada, as bolsas 400x600 mm são ideais para porcionar e embalar a vácuo grandes quantidades de produtos semi-preparados, como bases de molhos, marinadas, ou componentes para pratos. Isto agiliza o serviço, assegura a padronização das porções e facilita o transporte seguro para eventos ou outras unidades, mantendo a integridade e higiene alimentar., Gestão de Stocks em Talhos e Peixarias Profissionais: Para talhos e peixarias com venda ao público ou fornecimento a retalho, estas bolsas permitem embalar a vácuo grandes peças de carne, enchidos ou peixe inteiro/filetado. A selagem estende a validade, reduz perdas por deterioração, e permite uma apresentação profissional do produto, além de facilitar um controlo de inventário mais eficiente e higiénico.</p>

Uso Profissional - Introdução

As bolsas onduladas para vácuo, no formato 400x600 mm, são um consumível indispensável para otimizar a conservação e gestão de stocks em qualquer cozinha profissional que opere com máquinas de vácuo de aspiração externa. Permitem uma selagem hermética que estende significativamente a vida útil dos produtos, minimizando o desperdício alimentar e garantindo a manutenção das qualidades organolépticas, cruciais para a consistência e excelência na oferta gastronómica.

Descricao Resumida

Bolsas onduladas profissionais 400x600 mm para embalagem de alimentos a vácuo. Ideais para máquinas de aspiração externa. Prolonga a frescura e qualidade de carnes, peixes e vegetais.

Descricao Completa

Bolsas de Vácuo Onduladas — Principais Vantagens

Estas sacos de vácuo com superfície texturizada são fundamentais para assegurar a conservação ideal de uma ampla variedade de alimentos. Concebidas especificamente para utilização em equipamentos de vácuo de aspiração externa, garantem uma hermeticidade superior, prolongando significativamente a frescura, o sabor e a qualidade dos seus produtos. São, por isso, a escolha ideal para qualquer cozinha profissional que exija os mais altos padrões de higiene e eficiência na preservação alimentar.

Fabricadas com materiais de elevada resistência, estas embalagens protegem eficazmente os alimentos contra a oxidação, a humidade e a contaminação. São perfeitas para o armazenamento prolongado de carnes, peixes, vegetais e pratos pré-cozinhados, mantendo as suas propriedades organolépticas intactas e contribuindo para a redução do desperdício alimentar.

O seu formato em relevo é crucial para o desempenho ótimo das seladoras a vácuo externas, permitindo uma extração do ar eficiente e completa. Esta característica assegura um vácuo potente e uniforme, indispensável para otimizar o espaço de armazenamento e garantir a máxima segurança alimentar em ambientes de restauração e hotelaria.

Aplicações Profissionais

Estas bolsas de vácuo encontram vasta aplicação em diversos setores da culinária profissional, incluindo restaurantes, hotéis, empresas de catering, talhos e peixarias. São a solução perfeita para

embalar a vácuo porções individuais ou grandes volumes de alimentos, adaptando-se com facilidade a diferentes tipos de produto e ritmos de trabalho intensos, contribuindo para a organização e a qualidade dos seus produtos gastronómicos.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões	400x600 mm
Tipo de Bolsa	Ondulada
Formato	Liso

Perguntas Frequentes

Qual a vantagem da superfície ondulada?

A textura em relevo é vital para as máquinas de vácuo de aspiração externa, uma vez que facilita a formação de canais para a extração do ar de maneira eficaz, garantindo um vácuo perfeito e prolongando a frescura dos alimentos.

Posso utilizar estas embalagens em máquinas de vácuo de câmara? Não, estas bolsas de vácuo com superfície ondulada são exclusivamente concebidas para aparelhos de vácuo de aspiração externa. Para máquinas de câmara, a utilização de sacos lisos é a mais indicada para garantir a compatibilidade e o desempenho otimizado.

São seguras para contacto direto com alimentos?

Sim, estas bolsas são produzidas com materiais de alta qualidade alimentar, assegurando a máxima segurança e higiene no contacto com qualquer tipo de alimento para consumo humano. Cumprem com todas as normas regulamentares aplicáveis.

Como o embalamento a vácuo contribui para a gestão de stocks?

A embalagem a vácuo permite estender a validade dos produtos, otimizando a gestão do inventário e reduzindo o desperdício. Facilita o armazenamento organizado e o controlo de porções, essenciais para a eficiência em qualquer cozinha profissional.

Que tipo de alimentos posso conservar com estas bolsas?

Pode conservar praticamente todos os tipos de alimentos, desde carnes e peixes frescos a vegetais, queijos e produtos pré-cozinhados. A barreira protetora da bolsa salvaguarda as características originais dos alimentos, mantendo-os frescos por mais tempo.