

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: 16/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



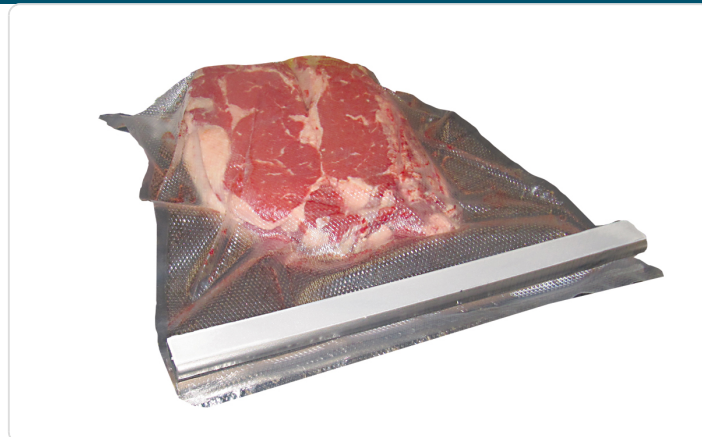
Hotelequip.pt

Sacos de Vácuo Ondulados 500x700 mm para Selagem Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	UD2086.455018	Modelo:	BOLSA ONDULADA 500x700 (100 PEÇAS)
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	BOLSA ONDULADA 500x700 (100 PEÇAS)

Descricao Resumida

Sacos de vácuo ondulados de 500x700 mm, ideais para selagem profissional de alimentos em hotelaria e restauração. Prolongam a frescura e reduzem o desperdício.

Descrição Completa

Sacos de Vácuo Ondulados — Principais Vantagens

Os nossos sacos de vácuo ondulados são a solução ideal para a conservação de alimentos em ambientes profissionais. Fabricados com materiais de alta qualidade, garantem uma selagem hermética que prolonga significativamente a frescura e a vida útil dos produtos, minimizando o desperdício.

Com uma estrutura ondulada única, estes sacos asseguram uma extração de ar eficiente, essencial para o empacotamento a vácuo. São robustos e resistentes a perfurações, protegendo os alimentos contra contaminação externa e queimaduras de congelação, mantendo o sabor e a textura originais.

Concebidos para uso intensivo em máquinas de vácuo de aspiração externa, representam um investimento inteligente para qualquer negócio que preza a qualidade e a segurança alimentar. A sua versatilidade permite acondicionar uma vasta gama de produtos, desde carnes e peixe a legumes e produtos delicados.

Aplicações

Estes sacos são indispensáveis em cozinhas de hotelaria, restaurantes, serviços de catering, talhos, peixarias e outras indústrias alimentares que requerem um armazenamento eficaz e higiénico. São perfeitos para embalar porções individuais, marinar alimentos ou conservar produtos semi-preparados, facilitando a gestão do inventário e a otimização dos processos de confeção.

Ideais para estabelecimentos com um volume médio a alto de produção, estes sacos contribuem para a conformidade com as normas HACCP, graças à sua capacidade de impedir o crescimento bacteriano em condições anaeróbicas controladas.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões	500 x 700 mm
Formato	Ondulado (Adequado para máquinas de extração externa)

Característica	Detalhe
Quantidade por Embalagem	100 unidades