

# 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: 22/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto

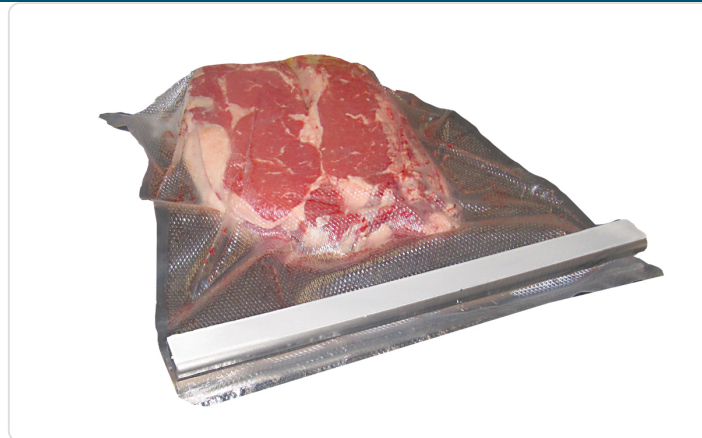


## Sacos de Vácuo Ondulados 500x700 mm para Máquinas Externas

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2086.455O18	<b>Modelo:</b>	UD2086.455O18
<b>Marca:</b>	UDEX	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDEX
<b>Modelo</b>	UD2086.455O18

## FAQ

Q: Qual é a dimensão destes sacos de vácuo e qual o seu impacto na arrumação? A: Os sacos de vácuo ondulados têm dimensões de 500x700 mm. Este tamanho é otimizado para uma vasta gama de produtos alimentares, desde cortes de carne a vegetais, garantindo a sua compatibilidade com a maioria dos equipamentos de vácuo profissionais. O seu formato permite uma arrumação eficiente em câmaras frigoríficas ou despensas, maximizando o espaço disponível e facilitando a organização., Q: Estes sacos são compatíveis com qualquer máquina de vácuo profissional? A: Estes sacos ondulados foram concebidos especificamente para máquinas de vácuo de aspiração externa, que são amplamente utilizadas em cozinhas profissionais de hotelaria e restauração. A sua textura ondulada é essencial para permitir a correta extração do ar, garantindo uma selagem hermética e eficaz, o que os torna incompatíveis com máquinas de vácuo de câmara lisas., Q: Como se deve proceder à limpeza e manutenção dos sacos de vácuo após a utilização? A: Os sacos de vácuo ondulados são de uso único e não são desenhados para serem reutilizados após a selagem de alimentos, especialmente quando se trata de produtos alimentares. A reutilização comprometeria a higiene e a integridade da barreira protetora, podendo afetar a segurança alimentar. Após a utilização, devem ser descartados de acordo com os regulamentos locais de resíduos., Q: Que tipos de alimentos podem ser conservados com estes sacos de vácuo? A: Estes sacos de vácuo são versáteis e adequados para a conservação de diversos tipos de alimentos, incluindo carnes, peixe, queijos, produtos charcutaria, vegetais, frutas e produtos de pastelaria. São ideais para prolongar a frescura, evitar a congelação e proteger contra a oxidação, sendo uma solução robusta para a gestão de stock e preparação de alimentos em cozinhas profissionais.

<b>Importado em</b>	20/04/2026
<b>Focus Keyword</b>	sacos de vácuo ondulados, sacos para embalar a vácuo, selagem a vácuo profissional
<b>Importado por</b>	ruimedalha@hotelequip.pt
<b>WooCommerce ID</b>	12491
<b>Alt Text Imagens</b>	Bolsa Ondulada 500x700 (100 Peças) Bolsa ondulada para vácuo 500x700mm, pack 100 unidades, ideal para conservar carne e alimentos fresca em segurança.
<b>Outros Atributos</b>	Marca: UDI
<b>Título Original</b>	Bolsa Ondulada 500x700 (100 Peças)
<b>Estado WooCommerce</b>	publish
<b>Estado Optimização</b>	published
<b>Categoria Proposta (IA)</b>	PREPARAÇÃO DINÂMICA > Sacos para Embalar a Vácuo
<b>Categorias Secundárias</b>	PREPARAÇÃO DINÂMICA

<b>Upsells (SKU   Título)</b>	EX19000757,EX19000756
<b>Uso Profissional - Dicas</b>	Maximize a capacidade da sua máquina de vácuo: certifique-se de que o saco está corretamente posicionado na câmara de vácuo e que a boca do saco está limpa e seca para uma selagem perfeita, evitando falhas e retrabalho., Utilize os sacos para marinadas rápidas e intensas: o vácuo acelera a penetração dos temperos na carne ou peixe, resultando em produtos mais saborosos em menos tempo, ideal para operações de alta rotação., Identifique e date todos os sacos embalados: a rotulagem clara com o conteúdo e a data de embalagem é fundamental para uma gestão de inventário eficaz e para garantir a rotação FIFO (First In, First Out), minimizando o desperdício e cumprindo as normas HACCP., Aproveite a resistência para sous-vide: estes sacos são adequados para cozedura sous-vide, permitindo cozinhar ingredientes de forma uniforme e precisa, realçando os sabores e texturas, sem comprometer a integridade do saco.
<b>Uso Profissional - Perfis</b>	Chef Executivo e Subchef, Responsável de F&B (Food & Beverage), Gerente de Compras e Aprovisionamento
<b>Descrição Curta Original</b>	<p>Bolsas para embalagem de alimentos a vácuo.</p>
<b>Descrição Original (1/2)</b>	<p>Dimensões: 500x700 mm  Bolsas 100 nr  Formato Liso </p> <p>Formato Ondulado S/N S</p>
<b>Cross-sells (SKU   Título)</b>	EX19058896,EX19058897
<b>Uso Profissional - Casos de Uso</b>	Cozinhas de Produção Centralizada e Catering: Em cozinhas que preparam refeições para grandes volumes ou eventos de catering, estes sacos de 500x700 mm são ideais para o acondicionamento de grandes peças de carne marinadas, peixe inteiro ou grandes quantidades de vegetais pré-preparados, permitindo uma gestão eficiente do stock e a otimização do tempo de preparação durante o serviço. A selagem a vácuo protege os alimentos contra a oxidação e contaminação, garantindo a sua qualidade até ao momento da confeção., Talhos e Peixarias Profissionais: Para talhos e peixarias que fornecem a restauração, estes sacos são cruciais para o embalamento de grandes cortes de carne, lombos de peixe ou marisco fresco, mantendo as suas propriedades organoléticas e prolongando significativamente a sua vida útil. A robustez dos sacos minimiza o risco de perfurações durante o transporte e armazenamento, assegurando que o produto chega ao cliente em perfeitas condições e sem perdas., Gestão de Inventário e Controlo de Porções em Hotéis: Em hotéis com múltiplos pontos de venda de alimentos e bebidas, estes sacos facilitam a preparação antecipada e a porcionagem de ingredientes para buffets, banquetes ou serviço de quartos. Permitem o armazenamento organizado e higiénico de bases de molhos, pré-cozinhados ou grandes volumes de ingredientes, reduzindo o tempo de preparação no pico do serviço e contribuindo para um controlo de custos mais eficaz através da redução do desperdício.

## Uso Profissional - Introdução

Os sacos de vácuo ondulados de 500x700 mm são uma ferramenta indispensável para a otimização da conservação alimentar em qualquer operação Horeca. A sua estrutura específica e dimensões generosas permitem uma selagem hermética superior em máquinas de aspiração externa, prolongando a frescura, minimizando o desperdício e assegurando a conformidade com as mais rigorosas normas de segurança alimentar, cruciais para a rentabilidade e reputação de qualquer estabelecimento.

## Descricao Resumida

Sacos de vácuo ondulados 500x700 mm, ideais para selagem profissional de alimentos em cozinhas industriais e restauração. Prolongam a frescura e auxiliam na redução do desperdício.

## Descricao Completa

### sacos de vácuo ondulados — Sacos de Vácuo — Principais Vantagens

Os nossos invólucros para vácuo com textura ondulada representam a solução ideal para a conservação de alimentos frescos em cozinhas profissionais. Desenvolvidos com materiais de alta qualidade, garantem uma vedação hermética que prolonga significativamente a vida útil dos produtos, contribuindo para a redução do desperdício alimentar.

A conformação ondulada exclusiva destes invólucros assegura uma extração de ar eficiente e uniforme, um fator crucial para o processo de embalamento a vácuo. São extremamente robustos e resistentes a perfurações, protegendo os alimentos contra contaminação externa e o fenómeno de queimaduras de congelação, preservando assim o sabor e a textura originais.

Estes consumíveis são concebidos para utilização intensiva em aparelhos de vácuo de aspiração externa, configurando-se como um investimento inteligente para qualquer negócio que priorize a qualidade e a segurança alimentar. A sua versatilidade permite acondicionar uma vasta gama de produtos, desde carnes e peixe a legumes e itens mais delicados, otimizando a organização da sua despensa.

### Aplicações Profissionais

Estes invólucros são indispensáveis em cozinhas de hotelaria, estabelecimentos de restauração, serviços de catering, talhos, peixarias e outras indústrias alimentares que exigem um armazenamento eficaz e higiénico. São perfeitos para embalar porções individuais, marinar

alimentos em tempo recorde ou conservar produtos semi-preparados, facilitando a gestão de inventário e a otimização dos processos de confeção.

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

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões	500 x 700 mm
Formato	Ondulado (Adequado para máquinas de extração externa)
Quantidade por Embalagem	100 unidades

### Perguntas Frequentes

**Q: Qual é a dimensão destes sacos de vácuo e qual o seu impacto na arrumação?**

A: Os sacos de vácuo ondulados têm dimensões de 500x700 mm. Este tamanho é otimizado para uma vasta gama de produtos alimentares, desde cortes de carne a vegetais, garantindo a sua compatibilidade com a maioria dos equipamentos de vácuo profissionais. O seu formato permite uma arrumação eficiente em câmaras frigoríficas ou despensas, maximizando o espaço disponível e facilitando a organização.

**Q: Estes sacos são compatíveis com qualquer máquina de vácuo profissional?**

A: Estes sacos ondulados foram concebidos especificamente para máquinas de vácuo de aspiração externa, que são amplamente utilizadas em cozinhas profissionais. A sua textura ondulada é essencial para permitir a correta extração do ar, garantindo uma selagem hermética e eficaz, o que os torna incompatíveis com máquinas de vácuo de câmara lisa.

**Q: Como se deve proceder à limpeza e manutenção dos sacos de vácuo após a utilização?**

A: Os sacos de vácuo ondulados são de uso único e não são desenhados para serem reutilizados após a selagem de alimentos, especialmente quando se trata de produtos perecíveis. A reutilização comprometeria a higiene e a integridade da barreira protetora, podendo afetar a segurança alimentar. Após a utilização, devem ser descartados de acordo com os regulamentos locais de resíduos, contribuindo para uma gestão ambiental responsável.

**Q: Que tipos de alimentos podem ser conservados com estes sacos de vácuo?**

A: Estes sacos de embalagem a vácuo são versáteis e adequados para a conservação de diversos tipos de alimentos, incluindo carnes, peixe, queijos, produtos de charcutaria, vegetais, frutas e produtos de pastelaria. São ideais para prolongar a frescura, evitar as queimaduras de congelação e proteger contra a oxidação, sendo uma solução robusta para a gestão de stock e preparação de alimentos em cozinhas profissionais.

**Q: Quais os benefícios de usar sacos ondulados em vez de lisos?**

A: O formato ondulado destes sacos é fundamental para otimizar o processo de vácuo em máquinas de aspiração externa. Garante um fluxo de ar adequado durante a extração, o que permite criar um vácuo mais completo e uniforme ao redor do produto. Esta eficiência superior resulta numa conservação mais prolongada dos alimentos e numa selagem mais segura comparativamente aos sacos lisos, que são indicados para máquinas de vácuo de câmara.