

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

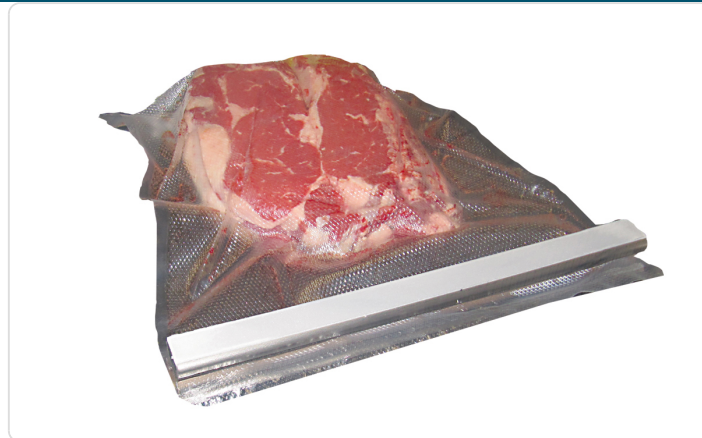


Sacos de Vácuo Ondulados 150x250 mm para Externa

Informacoes do Produto

SKU:	UD2086.45501A	Modelo:	UD2086.45501A
Marca:	UDEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD2086.45501A

FAQ

Q: Para que máquinas são adequados estes sacos de vácuo ondulados? A: Estes sacos de vácuo ondulados são especialmente concebidos e adequados para utilização com máquinas de vácuo de extração externa, garantindo uma selagem perfeita e eficaz na conservação de alimentos., Q: Como devo limpar e manter os meus sacos de vácuo? A: Os sacos de vácuo são descartáveis e não reutilizáveis. Após a sua utilização para embalagem de alimentos, devem ser descartados de forma responsável e higiénica, prevenindo a contaminação cruzada., Q: Que dimensões de sacos de vácuo estão disponíveis? A: Dispomos de uma vasta gama de dimensões para sacos de vácuo, incluindo o tamanho de 150x250 mm, para satisfazer as diversas necessidades de embalagem em cozinhas profissionais e estabelecimentos HORECA.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

sacos vácuo ondulados, embalagem vácuo profissional, sacos vácuo 150x250 mm

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

12493

Alt Text Imagens

Bolsa Ondulada 150x250 (100 Peças) Bolsa ondulada para embalar a vácuo 150x250mm com carne, pack de 100 unidades para conservação de alimentos.

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Bolsa Ondulada 150x250 (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)

EX19000758,EX19000759,EX19000755,EX19000757

Uso Profissional - Dicas

Certifique-se de que o alimento está frio antes de embalar a vácuo para evitar a condensação excessiva, que pode comprometer o selamento e a conservação., Para líquidos ou alimentos com molho, congele-os ligeiramente antes de selar para evitar que o líquido seja aspirado para a máquina de vácuo, garantindo um selamento eficaz., Utilize um sistema de etiquetagem rigoroso com data de embalagem e tipo de produto para uma gestão de stocks eficiente e para cumprir as normas HACCP., Inspeccione sempre o saco antes de usar para garantir que não existem perfurações ou danos que possam comprometer a integridade do vácuo.

Uso Profissional - Perfis

Chef Executivo/Chef de Cozinha, Responsável de F&B (Food & Beverage), Gerente de Compras/Aprovisionamento

Descrição Curta Original

<p>Bolsas para embalagem de alimentos a vácuo.</p>

Descrição Original (1/2)	<p>Dimensões: 150x250 mm Bolsas 100 nr Formato Liso </p> <p>Formato Ondulado S/N S</p>
Cross-sells (SKU Título)	EX19058896,EX19058897,EX19058900
Uso Profissional - Casos de Uso	<p>Conservação de Matérias-Primas em Restaurantes de Fine Dining: Em restaurantes que dependem de ingredientes frescos e de alta qualidade, como peixe selvagem ou carnes maturadas, os sacos de vácuo ondulados permitem porcionar e selar hermeticamente. Isto preserva a frescura, evita a contaminação cruzada e otimiza o espaço de armazenamento refrigerado, garantindo que os chefs têm sempre à disposição produtos no seu pico de qualidade para as suas criações culinárias., Preparação Antecipada (Mise en Place) em Hotéis e Catering: Para serviços de banquetes, buffets ou eventos de catering, a antecipação é fundamental. Utilizar estes sacos de vácuo para pré-preparar e armazenar vegetais cortados, molhos base ou porções individuais de carne e peixe, permite agilizar o serviço durante os picos de atividade, mantendo a integridade e sabor dos alimentos, e garantindo a consistência na oferta aos clientes., Otimização de Stocks em Cozinhas Industriais e Centrais: Em cozinhas industriais que abastecem múltiplas unidades ou produzem em grande volume, a gestão eficiente de stocks é crítica. Os sacos de vácuo ondulados permitem embalar grandes quantidades de semi-cozinhados ou produtos processados, prolongando o seu prazo de validade e facilitando a rotação de stocks. A sua transparência facilita a identificação rápida do conteúdo, melhorando a organização e minimizando perdas.</p>
Uso Profissional - Introdução	<p>Os Sacos de Vácuo Ondulados 150x250 mm são uma ferramenta indispensável para otimizar a gestão de stocks e a conservação de alimentos em qualquer cozinha profissional. Concebidos para máquinas de vácuo de extração externa, estes sacos prolongam significativamente a vida útil dos produtos, assegurando a manutenção das suas propriedades organolépticas, a segurança alimentar e a redução do desperdício, elementos cruciais para a rentabilidade e eficiência operacional em hotelaria e restauração.</p>

Descricao Resumida

Sacos de vácuo ondulados de 150x250 mm, ideais para máquinas de extração externa.
Conserva alimentos com máxima frescura e higiene.

Descricao Completa

Sacos de Vácuo Ondulados — Principais Vantagens

Estes sacos para o vácuo com textura ondulada representam a solução ideal para a preservação de alimentos em ambientes de restauração, hotelaria e cozinhas industriais. Concebidos para utilização com máquinas de selagem a vácuo de extração externa, asseguram um fecho hermético que estende significativamente a durabilidade e a excelência dos seus produtos alimentares, contribuindo para a minimização do desperdício.

A sua composição texturizada foi desenvolvida para otimizar o processo de embalamento em vácuo, garantindo uma remoção de ar eficiente e uniforme. Este formato previne a formação de bolsas de ar, salvaguardando os géneros alimentícios contra a oxidação, a desidratação e o crescimento bacteriano, aspetos cruciais para manter os mais elevados padrões de higiene e segurança alimentar.

Produzidos com materiais robustos e seguros para o contacto direto com alimentos, estas embalagens oferecem uma resistência superior a perfurações e rasgões, mesmo em condições de ultracongelamento. A transparência do material permite uma identificação fácil do conteúdo, otimizando a gestão de inventário na sua cozinha comercial.

Aplicações Profissionais

Indispensáveis em qualquer restaurante, café, hotel, cozinha industrial ou empresa de catering que utilize sistemas de acondicionamento a vácuo de extração externa. São perfeitos para conservar carnes, peixes, vegetais, queijos, charcutaria e outros produtos perecíveis, mantendo as suas propriedades organolépticas inalteradas por mais tempo. Ideais para porcionamento e armazenamento, facilitando a preparação antecipada de refeições e otimizando a logística da sua cozinha.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões	150 x 250 mm
Quantidade por embalagem	100 unidades
Compatibilidade	Máquinas de vácuo de extração externa
Formato	Ondulado, para otimizar o vácuo
Uso	Conservação de alimentos

Perguntas Frequentes

Estes sacos são adequados para cozinhar sous vide?

Sim, a construção robusta e os materiais seguros para alimentos tornam estes sacos ideais para cozinhar sous vide. Suportam as temperaturas necessárias sem comprometer a integridade dos alimentos nem a segurança.

Qual é a principal vantagem dos sacos ondulados em relação aos lisos?

Os sacos ondulados são especificamente desenvolvidos para máquinas de vácuo de extração externa. A sua textura permite uma remoção eficiente do ar, enquanto os sacos lisos são geralmente empregues com máquinas de vácuo de câmara.

Posso reutilizar estas embalagens de vácuo?

Para assegurar a máxima higiene e segurança alimentar em ambientes de restauração, a reutilização dos sacos de vácuo não é recomendada. Devem ser descartados após um único uso, especialmente se estiveram em contacto com alimentos crus.

Para que máquinas são adequados estes sacos de vácuo ondulados?

Estes sacos de vácuo ondulados são especialmente concebidos e adequados para utilização com máquinas de vácuo de extração externa, garantindo uma selagem perfeita e eficaz na conservação de alimentos.

Que dimensões de sacos de vácuo estão disponíveis?

Dispomos de uma vasta gama de dimensões para sacos de vácuo, incluindo o tamanho de 150x250 mm. Esta variedade visa satisfazer as diversas necessidades de embalamento em cozinhas profissionais e estabelecimentos de hotelaria.