

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: 13/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Sacos para Embalar a Vácuo 500x700mm 500 unidades

Informacoes do Produto

SKU:	EUV5070	Modelo:	V5070
Marca:	EUTRON	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	V5070
Marca	EUTRON

Descricao Resumida

Sacos de vácuo profissionais 500x700mm (500 unidades) para conservação superior de alimentos. Essenciais para hotelaria e restauração.

Descricao Completa

sacos para vácuo — Sacos de Vácuo Profissionais — Principais Vantagens

Estes sacos para embalar a vácuo são essenciais para a conservação de alimentos em cozinhas profissionais e restauração. Concebidos para suprimir o oxigénio, estes contentores criam um ambiente que inibe o crescimento de bactérias, prolongando significativamente a frescura e a vida útil de produtos crus, semipreparados ou já cozinhados. Garanta a máxima higiene e reduza o desperdício alimentar no seu negócio.

A utilização de sistemas de vácuo, como estas bolsas, permite uma gestão de stock mais eficaz e uma melhor organização na despensa. Além de preservar a qualidade dos alimentos, contribuem para otimizar os processos de preparação e cocção, garantindo pratos de excelência aos seus clientes. Ideais para operações que exijam elevada rotatividade e padrões rigorosos de segurança alimentar.

Aplicações

- Conservação de carnes, peixes e vegetais frescos em restaurantes.
- Porcionamento e armazenamento de produtos semipreparados em serviços de catering.
- Proteção de alimentos cozinhados em hotéis e refeitórios para reaquecimento posterior.
- Uso em charcutarias e delicatessens para prolongar a validade de produtos fatiados.

Características Técnicas

Dimensões 500x700mm

Quantidade 500 unidades

Tipo Sacos para vácuo

Propriedade Conservação de alimentos