

# 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



Hotelequip.pt

## Sacos para Vácuo Liso 250x350mm (1000 unidades)

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	EUV2535	<b>Modelo:</b>	V2535
<b>Marca:</b>	EUTRON	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Modelo</b>	V2535
<b>Marca</b>	EUTRON

### Descricao Resumida

Sacos lisos de alta qualidade para vácuo 250x350mm. Ideais para conservação profissional de alimentos, garantindo frescura e prevenindo a contaminação.

## Descrição Completa

### Sacos para Vácuo Liso — Principais Vantagens

Estes sacos para vácuo liso são uma solução essencial para a conservação de alimentos, projetados para prolongar significativamente a sua frescura e qualidade. São ideais para uma vasta gama de produtos, desde alimentos crus a pratos cozinhados, protegendo-os eficazmente da oxidação e do desenvolvimento bacteriano. A sua estrutura robusta garante uma selagem hermética, crucial para manter as propriedades organoléticas dos alimentos. A ausência de oxigénio no interior do saco impede o processo de deterioração, garantindo que os seus produtos se mantêm mais saborosos e seguros por mais tempo, beneficiando a eficiência e a rentabilidade do seu negócio.

A versatilidade destas embalagens de vácuo permite-lhe otimizar a gestão de stocks e reduzir o desperdício alimentar no seu restaurante ou hotel. Podem ser utilizadas para acondicionar porções individuais, facilitando o controlo e a rapidez na preparação das refeições. Com uma diversidade de medidas disponíveis, estas embalagens adaptam-se perfeitamente a diferentes tipos e volumes de produtos, representando um investimento inteligente para qualquer cozinha profissional. Simplifique as suas operações diárias com estes robustos sacos.

### Aplicações

Os sacos para embalar a vácuo são indispensáveis em diversos estabelecimentos, incluindo restaurantes, charcutarias, pastelarias, e catering, onde a conservação e apresentação de produtos são prioritárias. São perfeitos para:

- Embalar carnes frescas e peixe, prolongando a sua vida útil e mantendo a sua textura.
- Conservar queijos e produtos de charcutaria, preservando o seu aroma e sabor originais.
- Armazenar vegetais pré-preparados, simplificando os processos na cozinha.
- Acondicionar refeições confeccionadas, prontas para consumo ou aquecimento rápido.
- Minimizar o desperdício alimentar em qualquer contexto de cozinha profissional.

### Características Técnicas

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
Tipo de Saco	Liso
Dimensões	250 x 350 mm
Quantidade	1000 unidades
Aplicação	Conservação de alimentos
Benefício Principal	Previne o desenvolvimento bacteriano
Funcionalidade	Selagem a vácuo para prolongar frescura