

# Ficha Tecnica



Hotelequip.pt

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca  
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido  
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 13/06/2026

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

## Sacos para Vácuo Lisos 200x300mm (1000 unidades)

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	EUV2030	<b>Modelo:</b>	V2030
<b>Marca:</b>	EUTRON	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Modelo</b>	V2030
<b>Marca</b>	EUTRON

### Descricao Resumida

Sacos para vácuo lisos 200x300mm em embalagem de 1000 unidades. Essenciais para conservar alimentos profissionalmente e prolongar a frescura.

## Descrição Completa

### Sacos vácuo 200x300mm — Sacos para Vácuo Profissionais — Principais Vantagens

Estes sacos lisos para vácuo, com dimensões de 200x300mm e fornecidos em embalagens de 1000 unidades, são essenciais para uma conservação superior de alimentos em qualquer cozinha profissional. A tecnologia de selagem a vácuo impede eficazmente a proliferação de bactérias, prolongando significativamente a frescura e a qualidade dos seus produtos. Uma excelente barreira contra o oxigénio, estes invólucros garantem que os alimentos crus, semipreparados ou cozinhados mantêm as suas propriedades organolépticas por mais tempo, reduzindo o desperdício.

A utilização de sistemas de extração de ar adequados, como estas [máquinas de embalar a vácuo](#), otimiza o armazenamento e a durabilidade, sendo um investimento inteligente para a sua restauração. Além disso, as bolsas plásticas transparentes permitem identificar rapidamente o conteúdo, facilitando a organização do stock e a gestão de inventário em ambientes de ritmo acelerado.

### Aplicações

Estes recipientes são perfeitamente adequados para uma variedade de aplicações em estabelecimentos como restaurantes, hotéis, empresas de catering e snack-bars. Ideais para embalar porções individuais de carne, peixe, legumes ou refeições pré-confeccionadas, facilitam o controlo de porções e a preparação antecipada de pratos. São também indispensáveis para o método de cozinha sous vide, assegurando uma cozedura uniforme e sabores intensos.

A sua robustez torna-os um aliado na congelação de alimentos, prevenindo a queimadura pelo frio e a perda de humidade. São, portanto, uma solução versátil para otimizar processos de conservação e preparação, garantindo um produto final de excelência para os seus clientes mais exigentes.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
----------------	---------

Tipo de Saco	Liso (para selagem a vácuo)
Dimensões	200 x 300 mm
Quantidade por Embalagem	1.000 unidades
Material	Polietileno/Poliamida de alta resistência
Funcionalidade	Conservação de alimentos crus, semipreparados ou cozinhados
Barreira	Anti-oxigênio, impede desenvolvimento bacteriano
Compatibilidade	Máquinas de embalar a vácuo de câmara