

# 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: 07/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Sacos para Vácuo 200x400mm 1000uds

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	EUV2040	<b>Modelo:</b>	V2040
<b>Marca:</b>	EUTRON	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Modelo</b>	V2040
<b>Marca</b>	EUTRON

### Descricao Resumida

Sacos para vácuo 200x400mm, caixa de 1000 unidades. Ideais para conservar alimentos frescos por mais tempo em qualquer cozinha profissional.

## Descrição Completa

### Sacos para Vácuo 200x400mm — Sacos para Vácuo — Principais Vantagens

Estes recipientes de vácuo são essenciais para uma conservação otimizada de alimentos no seu restaurante ou hotel. Ao remover o oxigénio, estes sacos de embalagem prolongam significativamente a frescura de produtos crus, semipreparados ou confeccionados, evitando a proliferação bacteriana e o desperdício.

A utilização de sistemas de embalar a vácuo contribui para uma gestão de stock mais eficaz e para a manutenção da qualidade dos ingredientes, desde a cozinha de um pequeno snack-bar até às grandes cozinhas profissionais. A sua durabilidade e fiabilidade garantem um selamento perfeito em cada utilização.

### Aplicações

Os sacos para embalar a vácuo são versáteis e adequados para uma vasta gama de aplicações na restauração e hotelaria. São ideais para:

- Embalamento de carnes frescas e peixe para prolongar a sua vida útil.
- Porcionamento e armazenamento de vegetais e frutas.
- Conservação de refeições pré-confeccionadas em cozinhas de catering e hotéis.
- Preparação de alimentos para cozedura sous-vide.
- Proteção contra a congelação e oxidação de alimentos em qualquer cozinha profissional.

### Características Técnicas

Dimensões	200x400mm
Quantidade por Embalagem	1000 unidades
Compatibilidade	Máquinas de embalar a vácuo

Material

Plástico de alta resistência para vácuo

Uso recomendado

Conservação de alimentos crus, semipreparados e cozinhados