

# 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 de Vácuo Pro 150x250mm — 1000 Unidades

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	EUv1525	<b>Modelo:</b>	v1525
<b>Marca:</b>	EUTRON	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Modelo</b>	v1525
<b>Marca</b>	EUTRON

### Descricao Resumida

Sacos de vácuo profissionais 150x250mm (1000 unidades) para conservação de alimentos em restaurantes e cozinhas profissionais. Prolonga a frescura e evita o desperdício.

## Descrição Completa

### Sacos de vácuo 150x250mm — Sacos de Vácuo Profissionais — Principais Vantagens

Estes sacos de vácuo profissionais são essenciais para manter a frescura e prolongar a vida útil dos alimentos no seu restaurante, talho ou qualquer cozinha profissional. A ausência de oxigénio no interior do saco inibe o crescimento de bactérias responsáveis pela deterioração dos alimentos, garantindo a sua integridade e sabor. Uma embalagem industrial com 1000 unidades assegura que o seu negócio terá sempre consumíveis disponíveis para uma gestão eficiente.

### Aplicações

Ideal para diversas aplicações em cozinhas profissionais, estes sacos de embalar a vácuo são perfeitos para conservar carne, peixe, vegetais e pratos pré-confeccionados. A sua robustez permite que sejam utilizados tanto para armazenamento em câmaras frigoríficas como para cozedura sous-vide, otimizando os processos de preparação e conservação de alimentos. O controlo de porções e a minimização do desperdício são apenas alguns dos benefícios que a sua equipa vai apreciar.

### Características Técnicas

<b>Dimensões</b>	150x250mm
<b>Quantidade</b>	1000 unidades
<b>Compatibilidade</b>	Máquinas de vácuo de extração externa
<b>Material</b>	Grau alimentar, resistente