

# 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 Vácuo Liso 133x600mm - 1000 Unidades

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	EUv13360	<b>Modelo:</b>	v13360
<b>Marca:</b>	EUTRON	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Modelo</b>	v13360
<b>Marca</b>	EUTRON

### Descricao Resumida

Sacos de vácuo lisos de 133x600mm, caixa com 1000 unidades, ideais para conservação de alimentos e uso profissional no setor da restauração.

## Descricao Completa

### sacos para vácuo — Sacos de Vácuo 133x600mm – Principais Vantagens

Otimize a conservação dos seus alimentos com estes sacos de vácuo liso de alta qualidade, concebidos para uso profissional. Estes sacos são ideais para prolongar a frescura de produtos crus, semipreparados ou confeccionados, garantindo uma maior durabilidade e reduzindo o desperdício alimentar no seu negócio. A ausência de oxigénio no interior impede o desenvolvimento de bactérias, mantendo a qualidade e o sabor dos alimentos intactos. Cada embalagem contém 1000 unidades, assegurando um stock abundante para as suas operações diárias.

A versatilidade destes sacos permite a sua utilização com diversas máquinas de embalar, sendo uma solução prática e eficiente para qualquer cozinha no setor da restauração. A sua resistência e adaptabilidade a diferentes tipos de alimentos tornam-nos um item indispensável para a gestão de stocks e para a otimização dos processos de preparação de refeições. Além disso, a embalagem económica com mil sacos proporciona uma excelente relação custo-benefício.

### Aplicações

- Conservação a longo prazo de carnes, peixes e vegetais em restaurantes e talhos.
- Preparação e armazenamento de produtos "sous vide" em cozinhas de hotelaria.
- Embalamento de porções individuais de alimentos em serviços de catering e take-away.
- Proteção de produtos alimentares delicados contra a humidade e a oxidação.
- Otimização do espaço de armazenamento em frigoríficos e congeladores de grandes cozinhas.

### Características Técnicas

<b>Tipo de Saco</b>	Liso para vácuo
<b>Dimensões</b>	133 x 600 mm
<b>Quantidade por Embalagem</b>	1000 unidades
<b>Material</b>	Plástico resistente

**Compatibilidade**

Máquinas de vácuo de extração externa