

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Sacos para Vácuo em Relevo 133x450 mm, 100 unidades

Informacoes do Produto

SKU:	EU120V1345	Modelo:	120V1345
Marca:	EUTRON	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	120V1345
Marca	EUTRON

Descricao Resumida

Sacos de vácuo em relevo de 120 microns, 133x450 mm. Ideais para cozinhas profissionais, conservam alimentos frescos e prolongam a sua vida útil.

Descrição Completa

Sacos de Vácuo Profissionais — Principais Vantagens

Estes sacos de vácuo em relevo são uma solução essencial para a conservação de alimentos frescos, semipreparados ou confeccionados em restaurantes e cozinhas profissionais. O seu design texturizado permite uma extração de ar eficiente, garantindo uma selagem hermética que prolonga significativamente a vida útil dos produtos. A ausência de oxigénio impede o crescimento bacteriano, mantendo o sabor, a textura e os nutrientes dos alimentos intactos por mais tempo. Contribua para a redução do desperdício alimentar e optimize a gestão de stock no seu negócio com estes contentores gastronómicos de alta qualidade.

A resistência e durabilidade destes sacos tornam-nos ideais para uso intensivo. Perfeitos para acondicionar uma vasta gama de produtos, desde carnes e peixes a legumes e molhos, são um aliado fundamental para a restauração profissional. A sua versatilidade permite que sejam utilizados com diversos sistemas de embalar a vácuo, assegurando um processo rápido e eficaz. Invista em qualidade e higiene para o seu espaço de trabalho, assegurando a máxima frescura dos seus ingredientes.

Aplicações

- Conservação de carnes fatiadas e peças inteiras em talhos e charcutarias.
- Armazenamento de vegetais frescos para saladas e preparações diárias em restaurantes.
- Porcionamento e conservação de refeições pré-confeccionadas em serviços de catering.
- Prolongamento da frescura de produtos delicados em pastelarias e padarias.
- Ideal para técnicas de cozedura sous-vide, garantindo resultados consistentes e saborosos.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Saco	Em Relevo (texturizado)

Espessura	120 microns
Dimensões	133 x 450 mm
Quantidade	100 unidades por embalagem
Uso	Conservação de alimentos crus, semipreparados ou cozinhados
Compatibilidade	Máquinas de vácuo de extração externa