

Ficha Técnica

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

Hotelequip.pt

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

Ficha técnica gerada em: 23/05/2026

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



Acesso rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Sacos para Vácuo Lisos 200x400 mm (100 unidades)

Informações do Produto

SKU:	UD2086.455L4	Modelo:	2086.455L4
Marca:	UDEX	EAN:	N/D

Especificações

Marca	UDEX
Modelo	2086.455L4

Descrição Resumida

Sacos lisos de alta qualidade para embalagem a vácuo, ideais para conservar alimentos frescos por mais tempo. Dimensões de 200x400 mm.

Descrição Completa

Sacos para Vácuo – Principais Vantagens

Concebidos para otimizar a preservação alimentar, estes invólucros para vácuo com dimensões de 200x400 mm são ideais para qualquer estabelecimento de restauração. Garantem um selamento liso e seguro, prolongando significativamente a frescura de uma vasta gama de produtos. São uma solução eficiente para a gestão de inventário e redução do desperdício de alimentos na sua cozinha profissional.

Aplicações Profissionais

Estes consumíveis são indispensáveis em ambientes como restaurantes, hotéis, talhos e serviços de catering, onde a conservação a vácuo é fundamental. Perfeitos para o acondicionamento de carnes, peixes, vegetais e pratos pré-preparados, os sacos ajudam a manter as qualidades organolépticas dos alimentos por mais tempo. Contribuem para uma organização exemplar na despensa ou câmara frigorífica e são essenciais para processos de sous vide.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensão	200x400 mm
Quantidade por Embalagem	100 unidades
Formato	Liso

Perguntas Frequentes

São estes sacos compatíveis com todas as máquinas de vácuo?

Estes invólucros lisos são ideais para máquinas de vácuo de câmara. Verifique as especificações da sua máquina para garantir a compatibilidade e obter os melhores resultados de selagem.

Qual a durabilidade esperada dos alimentos embalados a vácuo com estes sacos?

A durabilidade dos alimentos, quando embalados corretamente, pode ser prolongada em várias vezes, dependendo do tipo de alimento. A embalagem a vácuo retarda o crescimento bacteriano e a oxidação, mantendo a frescura.

Estes sacos podem ser utilizados para cozinhar *sous vide*?

Sim, estes sacos lisos são robustos e totalmente seguros para cozinhar a baixa temperatura, sendo perfeitos para a técnica de *sous vide*. A sua resistência ao calor garante que os alimentos cozinhem uniformemente.

Como devo armazenar os sacos de vácuo para manter a sua qualidade?

Recomenda-se armazenar os sacos em local fresco e seco, afastados da luz solar direta. Evite locais com humidade excessiva para preservar a integridade do material e a sua capacidade de selagem.

Existe alguma restrição na utilização destes sacos para certos tipos de alimentos?

Estes invólucros são versáteis e adequados para a maioria dos produtos alimentares. Contudo, em caso de alimentos com extremidades muito afiadas, recomenda-se a proteção dessas áreas antes da selagem para evitar perfurações.