

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: 03/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto

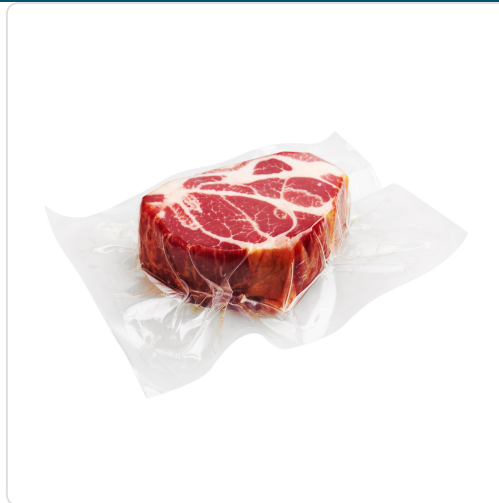


Bolsas Lisas para Vácuo 200x600 mm (100 Peças)

Informacoes do Produto

SKU:	UD2086.455L5	Modelo:	2086.455L5
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	2086.455L5

Descricao Resumida

Bolsas lisas de 200x600 mm para embalagem a vácuo. Ideais para conservar alimentos, prolongar a frescura e otimizar processos em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

sacos para vácuo — Bolsas de Vácuo — Principais Vantagens

Estas bolsas de embalagem a vácuo representam uma solução eficaz e higiênica para a conservação de alimentos em qualquer negócio de hotelaria e restauração. Concebidas para prolongar a frescura e o sabor dos produtos, protegem contra a oxidação, a desidratação e a contaminação, garantindo que os ingredientes se mantêm em ótimas condições durante mais tempo. A sua composição robusta assegura a integridade dos alimentos, desde o armazenamento em câmaras até à preparação *Sous Vide*.

Aplicações Profissionais

As embalagens seladas são indispensáveis em cozinhas profissionais, talhos, delicatessens e supermercados que operam com elevados padrões de qualidade e segurança alimentar. São ideais para o porcionamento de carnes, peixe, legumes ou produtos de charcutaria, facilitando a gestão de *stocks* e reduzindo significativamente o desperdício alimentar. A sua versatilidade permite a utilização tanto para armazenamento a curto como a longo prazo, otimizando a organização da cozinha e do armazém.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões	200x600 mm
Quantidade	100 unidades
Formato	Liso
Tipo	Embalamento a vácuo

Perguntas Frequentes

São estas bolsas adequadas para cozedura *Sous Vide*?

Sim, estas bolsas são totalmente compatíveis com a técnica de cozedura *Sous Vide*. A sua resistência a altas temperaturas e a selagem hermética garantem excelentes resultados, mantendo

os sabores e nutrientes dos alimentos.

Qual a durabilidade típica dos alimentos embalados a vácuo com estas bolsas?

A durabilidade dos alimentos, quando embalados a vácuo corretamente com estas bolsas, pode ser prolongada em até 3 a 5 vezes. Isso varia consoante o tipo de alimento e as condições de armazenamento, como a refrigeração ou congelação.

Podem estas bolsas ser reutilizadas?

A reutilização das bolsas de vácuo depende da sua condição após o uso. Se estiverem limpas, sem perfurações ou danos e se apenas tiverem contido alimentos secos ou com baixo risco de contaminação cruzada, podem ser lavadas e reutilizadas. Contudo, para máxima segurança alimentar, recomenda-se o uso único.

Como devo armazenar as bolsas para preservar a sua qualidade?

Para manter a integridade e eficácia das bolsas, armazene-as num local fresco e seco, protegidas da luz solar direta e de fontes de calor. Evite dobrá-las excessivamente para não criar vincos que possam comprometer a selagem.

Estas bolsas são de grau alimentar?

Sim, estas bolsas são fabricadas com materiais seguros e de alta qualidade, especificamente aprovados para contacto com alimentos. Cumprem todas as normas de higiene e segurança necessárias para uso profissional na indústria alimentar.