

# 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: 04/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Sacos Lisos para Vácuo 140x350 mm (100 Unidades)

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2086.455L3	<b>Modelo:</b>	2086.455L3
<b>Marca:</b>	UDI	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDI
<b>Modelo</b>	2086.455L3

### Descricao Resumida

Envelopes lisos para embalagem a vácuo de alimentos, ideais para uso profissional. Preservam a frescura e prolongam a vida útil dos produtos.

## Descricao Completa

### sacos vácuo lisos — Embalagem a Vácuo – Principais Vantagens

Estes invólucros lisos são a solução ideal para preservar a frescura e prolongar a vida útil dos seus produtos alimentares. Concebidos para uso profissional, garantem uma vedação hermética que protege os alimentos contra a oxidação e a humidade, mantendo as suas propriedades organoléticas inalteradas. A transparência do material permite uma fácil identificação do conteúdo, otimizando a organização e o controlo de stock.

### Aplicações Profissionais

Perfectos para restaurantes, talhos, charcutarias e qualquer estabelecimento de hotelaria que necessite de métodos eficazes de conservação alimentar. Estes invólucros são compatíveis com máquinas de embalar a vácuo de extração externa, otimizando a preparação de alimentos para armazenamento ou confeção Sous Vide. Permitem uma gestão de inventário mais eficiente e contribuem para a redução do desperdício.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões	140x350 mm
Quantidade	100 unidades
Formato	Liso
Compatibilidade	Máquinas de vácuo de extração externa

### Perguntas Frequentes

#### São estes sacos reutilizáveis?

Estes sacos são concebidos para uso único na embalagem a vácuo de alimentos, garantindo a máxima higiene e segurança alimentar após cada utilização.

**Podem ser utilizados para confeção Sous Vide?**

Sim, o material resistente e a capacidade de vedação hermética destes invólucros tornam-nos perfeitamente adequados para técnicas de confeção Sous Vide, suportando temperaturas controladas de forma segura.

**Qual a diferença entre sacos lisos e ondulados?**

Os sacos lisos são utilizados com máquinas de embalar a vácuo de extração externa que exigem uma superfície lisa para criar o vácuo, enquanto os ondulados são para máquinas de vácuo sem câmara, que criam o vácuo através da textura do material.

**Qual a capacidade máxima de enchimento recomendada para estes sacos?**

Para garantir uma vedação eficiente e evitar pressões excessivas, recomenda-se que os sacos não sejam preenchidos para além de 80% da sua capacidade total, deixando espaço suficiente para a selagem.

**Estes sacos são seguros para contacto com todos os tipos de alimentos?**

Sim, os invólucros são fabricados com materiais de qualidade alimentar, totalmente seguros para contacto com uma vasta gama de produtos, incluindo carnes, peixes, vegetais, frutas e laticínios.