

# Ficha Tecnica

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



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

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



Acesso rapido  
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 04/07/2026

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

## Bolsas de Vácuo para Alimentos 40 cm – Conservação Profissional

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	PJP688134	<b>Modelo:</b>	P688134
<b>Marca:</b>	Pujadas	<b>EAN:</b>	8421661681346

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Pujadas
<b>Modelo</b>	P688134
<b>EAN</b>	8421661681346

### Descricao Resumida

Bolsas de vácuo transparentes de 40 cm, ideais para a conservação de alimentos em cozinhas profissionais. Fabricadas em plástico durável e seguro para uso alimentar,

prolongam a frescura e o sabor dos ingredientes.

## Descrição Completa

Estas bolsas de vácuo transparentes são essenciais para a conservação eficaz de alimentos em cozinhas profissionais, garantindo a frescura e prolongando a vida útil dos ingredientes.

### bolsas de vácuo 40cm — Bolsas de Vácuo — Características Técnicas

<b>Material</b>	Plástico
<b>Cor</b>	Transparente
<b>Largura da Bolsa</b>	40 cm
<b>Profundidade do Pacote</b>	6 cm
<b>Peso</b>	0.91 kg
<b>Quantidade Mínima de Encomenda</b>	1

### Aplicações Profissionais

Estas bolsas de vácuo são indispensáveis em qualquer cozinha profissional, desde restaurantes de bairro, tascas e marisqueiras, até cantinas escolares, empresariais e hospitalares. São ideais para a preparação antecipada de ingredientes, marinadas, e para a conservação de produtos frescos ou cozinhados em hotéis, serviços de catering e food trucks, otimizando a gestão de stocks e reduzindo o desperdício.

### Bolsas de Vácuo — Principais Vantagens

- Prolongamento significativo da vida útil dos alimentos, minimizando o desperdício.
- Preservação do sabor, aroma e textura originais dos ingredientes.
- Proteção eficaz contra a oxidação e queimaduras de congelação.
- Material plástico durável e seguro para contacto alimentar, conforme as normas de higiene.
- Otimização do espaço de armazenamento no frigorífico ou congelador.

**Estas bolsas de vácuo são compatíveis com todas as seladoras?**

Estas bolsas são compatíveis com a maioria das seladoras de vácuo de câmara profissionais disponíveis no mercado, garantindo um selamento hermético e eficaz.

### **É possível reutilizar estas bolsas de vácuo?**

Para garantir a máxima higiene e segurança alimentar em ambientes profissionais, estas bolsas de vácuo são de uso único. A reutilização não é recomendada para evitar contaminação cruzada.

### **As bolsas são seguras para contacto direto com alimentos?**

Sim, estas bolsas são fabricadas com plástico de alta qualidade, seguro para contacto alimentar e livre de substâncias nocivas, cumprindo todas as normas de segurança para alimentos.

### **Podem ser usadas para cozedura sous-vide ou congelação?**

São ideais para refrigeração e congelação, protegendo os alimentos contra queimaduras de frio. Para cozedura sous-vide, é essencial verificar a compatibilidade específica do material com altas temperaturas.

### **Como escolher o tamanho certo de bolsa de vácuo?**

A escolha do tamanho ideal depende do volume e tipo de alimento a embalar. Considere o espaço necessário para o produto e uma margem adequada para o selamento, evitando desperdício de material.