

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



Recambio Conservador Frutas e Vegetais - 8 Saquetas (12 Meses)

Informacoes do Produto

SKU:	IB699910	Modelo:	699910
Marca:	IBILI	EAN:	8411922456677

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	IBILI
Modelo	699910
EAN	8411922456677

Descricao Resumida

Recambio de saquetas para conservador de frutas e vegetais, que absorve o gás etileno e prolonga significativamente a frescura dos seus produtos em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Mantenha frutas e vegetais mais frescos por mais tempo com este recarga de conservador, que absorve o gás etileno. Ideal para cozinhas profissionais e estabelecimentos de restauração que procuram minimizar o desperdício alimentar e otimizar a gestão de stocks, garantindo a frescura dos produtos por mais tempo. A sua eficácia prolonga a vida útil dos produtos, resultando em poupança e melhor qualidade no serviço.

recarga conservador frutas vegetais — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Tyvek
Unidades por embalagem	8 sachês (para 12 meses)
Quantidade Mínima de Encomenda	12 unidades

Aplicações Profissionais

Ideal para estabelecimentos de restauração, cafetarias e pastelarias que manuseiam grandes volumes de frutas e vegetais. O Gestor de F&B de um hotel que necessite de manter a frescura em buffets ou o Chef de um restaurante que prepare molhos e guarnições em grande quantidade beneficiarão diretamente da redução de desperdício e da manutenção da qualidade dos ingredientes.

Porquê Escolher Este Equipamento

O material em Tyvek garante a absorção eficaz do gás etileno, retardando o processo de maturação e envelhecimento de frutas e vegetais. Cada embalagem contém 8 unidades com validade de 12 meses, oferecendo uma solução económica e de longa duração para preservar a frescura dos seus produtos, essencial para o controlo de custos e a manutenção de elevados padrões de qualidade no serviço.

Perguntas Frequentes

Como funciona este recarga conservador de frutas e vegetais?

Este recarga contém um material absorvente que remove o gás etileno do ambiente, retardando a maturação e o envelhecimento de frutas e vegetais.

Qual a durabilidade deste recarga conservador?

Cada embalagem contém 8 sachês, e a sua eficácia total é de 12 meses, assegurando conservação prolongada dos seus produtos.

Em que tipo de estabelecimentos este produto é mais útil?

É especialmente útil em restaurantes, hotéis, cafeterias, pastelarias e serviços de catering que lidam com grandes volumes de frutas e vegetais frescos.

Quantos sachês vêm numa embalagem e qual a quantidade mínima de encomenda?

Cada embalagem contém 8 sachês, e a quantidade mínima de encomenda é de 12 unidades.

Qual o material principal deste recarga conservador?

O material principal utilizado é Tyvek, conhecido pela sua capacidade de absorção e eficácia na remoção de gases.