

Ficha Tecnica

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

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Sacos de Vácuo Lisos para Câmaras 150x200 mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHVACIO3	Modelo:	VACIO3
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D

Imagens do Produto



BOLSAS
LISAS

Especificacoes

Modelo	VACIO3
Marca	CLIMA
Material	Plástico

Descricao Resumida

Sacos lisos de alta resistência para vácuo, ideais para seladoras de câmara. Conserva carne, peixe e vegetais. Medidas: 150x200 mm.

Descricao Completa

Concebidos para a conservação impecável de alimentos, estes invólucros garantem a frescura e prolongam a vida útil dos seus produtos. Ideais para operações de restauração, talhos e peixarias, proporcionam uma barreira protetora robusta contra a oxidação e a contaminação, mantendo as qualidades organoléticas dos ingredientes. A sua composição avançada assegura uma selagem perfeita e uma resistência superior, cruciais para o armazenamento a vácuo em ambientes profissionais.

sacos vácuo para câmara — Sacos Vácuo Liso — Principais Vantagens

Estes invólucros de proteção para alimentos são fabricados com uma estrutura multicamadas de PE-PA (Polietileno Poliamida), garantindo elevada durabilidade e integridade. A transparência do material permite uma fácil identificação do conteúdo, otimizando a gestão de stocks. A fiabilidade destes artigos torna-os indispensáveis para qualquer operação que exija a máxima qualidade na conservação de produtos perecíveis.

Aplicações Profissionais

A versatilidade destes invólucros de selagem a vácuo torna-os apropriados para uma vasta gama de aplicações comerciais. São a escolha perfeita para talhos, peixarias, charcutarias e supermercados que necessitam de embalar carne, peixe, salsicharia, queijos, pizzas e vegetais. Permitem uma apresentação de produto de excelência e contribuem para a otimização dos processos de conservação em cozinhas profissionais e estabelecimentos de restauração.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Largura	150 mm
Comprimento	200 mm
Espessura	90 microns
Tipo	Liso

Característica	Detalhe
Unidades por embalagem	100
Material	PE-PA (Polietileno Poliamida) de alta qualidade com 9 camadas coextrudidas

Perguntas Frequentes

Qual é o material de fabrico destes sacos?

São fabricados em PE-PA (Polietileno Poliamida) de alta qualidade, constituídos por 9 camadas coextrudidas, o que lhes confere uma resistência superior.

Podem ser utilizados para qualquer tipo de alimento?

Sim, são ideais para embalar uma vasta gama de alimentos frescos, incluindo carne, peixe, enchidos, queijos, pizzas e variados legumes.

São adequados para uso em máquinas de vácuo de câmara?

Sim, estes sacos lisos foram especificamente concebidos para um desempenho otimizado com seladoras a vácuo de câmara, garantindo uma vedação eficaz.

Que vantagens oferecem em relação a outros sacos de vácuo?

Devido ao seu sistema de fabrico avançado com 9 camadas coextrudidas, oferecem maior resistência e transparência, superando as opções laminadas de menor qualidade no mercado.

Qual o número de unidades por embalagem?

Cada embalagem destes sacos de vácuo é fornecida com 100 unidades, prontos para a sua utilização profissional.