

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 Vácuo Lisos para Seladoras Câmara 170x250mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHVACIO6	Modelo:	VACIO6
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D

Imagens do Produto



BOLSAS
LISAS

Especificacoes

Modelo	VACIO6
Marca	CLIMA
Material	Plástico

Descricao Resumida

Sacos de vácuo lisos de alta resistência, 9 camadas PE-PA, 170x250mm. Ideais para seladoras de câmara em talhos, peixarias e supermercados, garantem frescura e qualidade.

Descricao Completa

Concebidos para garantir a máxima conservação dos seus produtos alimentares, estes sacos de vácuo lisos são a solução ideal para talhos, peixarias e supermercados. A sua estrutura de nove camadas coextrudidas em PE-PA oferece uma resistência superior, protegendo eficazmente o conteúdo e prolongando a frescura dos alimentos.

A transparência cristalina destes invólucros permite uma visualização clara do produto, facilitando a identificação e apresentação. Escolha uma embalagem de qualidade profissional que assegure a integridade dos seus artigos e a satisfação dos seus clientes.

sacos vácuo lisos — Sacos de Vácuo — Principais Vantagens

- ****Conservação Superior:**** As 9 camadas de Polietileno Poliamida (PE-PA) garantem uma barreira eficaz contra o ar e a humidade, prolongando a vida útil dos alimentos.
- ****Durabilidade Excecional:**** Resistência elevada a perfurações e rasgos, ideal para o manuseamento e armazenamento de produtos diversos.
- ****Apresentação Impecável:**** A sua elevada transparência permite uma visualização nítida dos alimentos, realçando a qualidade do seu produto.
- ****Versatilidade:**** Adequados para uma vasta gama de produtos frescos, desde carnes e peixes a queijos e legumes.
- ****Higiene Alimentar:**** Fabricados com materiais de alta qualidade, garantem a segurança e higiene no acondicionamento de alimentos.

Aplicações Profissionais

Estes invólucros são amplamente utilizados em ambientes de restauração e hotelaria, incluindo talhos, peixarias e grandes superfícies comerciais como supermercados. Perfeitos para o embalamento de alimentos frescos como carne, peixe, enchidos, queijo, pizzas e legumes, otimizam o armazenamento e a logística, reduzindo o desperdício e mantendo a qualidade dos produtos. A sua robustez é um valioso suporte para a sua cozinha industrial.

Características Técnicas

Largura	170 mm
---------	--------

Comprimento	250 mm
Espessura	90 microns
Tipo	Liso
Material	PE-PA (Polietileno Poliamida)
Camadas	9 coextrudidas
Unidades por embalagem	100

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem dos sacos de vácuo de 9 camadas?

A estrutura de nove camadas coextrudidas oferece uma resistência e durabilidade significativamente superiores face a sacos de menor camada. Isso garante uma proteção reforçada e uma conservação mais eficaz dos alimentos.

Estes sacos podem ser utilizados em qualquer seladora a vácuo?

Estes sacos lisos são especificamente concebidos para seladoras a vácuo de câmara. Certifique-se de que a sua máquina é compatível com este tipo de saco para um desempenho ideal.

São adequados para embalar que tipos de alimentos?

Sim, são ideais para embalar uma vasta gama de produtos alimentares frescos, incluindo carnes, peixes, enchidos, queijos, pizzas e legumes. Ajudam a manter o sabor, a textura e a frescura dos seus produtos.

Como contribuem para a redução do desperdício alimentar?

Ao criar um ambiente sem ar, os sacos de vácuo retardam a deterioração dos alimentos, inibem o crescimento bacteriano e evitam queimaduras por congelação. Consequentemente, prolongam a validade dos produtos, minimizando o desperdício.

Este tipo de saco é transparente?

Sim, estes sacos de vácuo possuem uma elevada transparência. Esta característica permite que os produtos embalados sejam facilmente visíveis, o que é vantajoso para a exposição e seleção em ambientes comerciais.