

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 para Vácuo Lisos 180x300mm (100 unidades)

Informacoes do Produto

SKU:	CHVACIO7	Modelo:	VACIO7
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D

Imagens do Produto



BOLSAS
LISAS

Especificacoes

Modelo	VACIO7
Marca	CLIMA
Material	Plástico

Descricao Resumida

Sacos de vácuo lisos e de alta resistência (90 microns) com 180x300mm. Ideais para embalar alimentos frescos em máquinas de câmara. Embalagem de 100 unidades.

Descricao Completa

sacos vácuo 180x300 — Sacos para Vácuo — Principais Vantagens

Estes sacos de vácuo, de dimensões 180x300mm, são ideais para a conservação e embalamento de produtos alimentares. Concebidos com uma robustez superior, garantem uma vedação eficaz, prolongando a frescura e a vida útil dos alimentos. A sua transparência elevada permite uma fácil identificação do conteúdo, otimizando a gestão do inventário em ambientes profissionais. São uma solução económica e eficiente para talhos, peixarias e supermercados.

Aplicações Profissionais

Perfeitos para estabelecimentos de restauração, hotelaria e retalho alimentar, estes sacos de embalamento a vácuo são versáteis na sua utilização. São indicados para acondicionar uma vasta gama de alimentos frescos, desde carnes e peixes a enchidos, queijos, pizzas e vegetais, protegendo-os da oxidação e da humidade. Ajudam a manter a qualidade e o sabor dos produtos, um fator crucial para a satisfação do seu cliente.

Características Técnicas

Característica	Especificação
Largura	180 mm
Comprimento	300 mm
Espessura	90 microns
Tipo	Liso
Material	PE-PA (Polietileno Poliamida) com 9 camadas coextrudidas
Unidades por embalagem	100

Perguntas Frequentes

São estes sacos adequados para qualquer tipo de máquina de vácuo?

Estes sacos lisos são especificamente concebidos para máquinas de vácuo de câmara, que criam um vácuo em toda a câmara antes de selar o saco. Não são compatíveis com máquinas de vácuo de extração externa.

Qual a durabilidade dos alimentos embalados nestes sacos?

A durabilidade dos alimentos é significativamente prolongada devido à alta barreira que o material de 9 camadas coextrudidas oferece contra o oxigénio e a humidade. No entanto, o tempo exato varia consoante o tipo de alimento e as condições de armazenamento.

Podem estes sacos ser reutilizados?

Embora a sua resistência seja elevada, para garantir a máxima higiene e segurança alimentar, é aconselhável a utilização de sacos novos em cada processo de embalagem, especialmente para produtos perecíveis.

Os sacos são transparentes o suficiente para visualizar o conteúdo?

Sim, a construção em PE-PA de alta qualidade confere a estes sacos uma transparência excecional, permitindo uma visualização clara dos produtos embalados e facilitando a organização e identificação.

Qual a vantagem de 9 camadas coextrudidas em comparação com outras alternativas?

A tecnologia de 9 camadas coextrudidas oferece uma resistência e durabilidade superiores, bem como uma barreira antifuros e gases mais eficaz, protegendo melhor os alimentos que as alternativas de menos camadas laminadas.