

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: 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 Máquina de Câmara 200x200mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHVACIO8	Modelo:	VACIO8
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D

Imagens do Produto



BOLSAS
LISAS

Especificacoes

Modelo	VACIO8
Marca	CLIMA
Largura (mm)	até 600 mm
Material	Plástico

Descricao Resumida

Sacos lisos de alta durabilidade e transparência para máquinas de vácuo de câmara, ideais para conservar alimentos de forma eficaz em negócios profissionais.

Descricao Completa

Sacos Vácuo Câmara — Principais Vantagens

Estes sacos para vácuo com acabamento liso são a escolha ideal para estabelecimentos de restauração e hotelaria que utilizam máquinas de vácuo de câmara. Produzidos com uma composição multicamadas coextrudida de PE-PA (Polietileno Poliamida) de alta qualidade, garantem uma resistência superior e uma transparência excecional. São perfeitos para preservar a frescura e prolongar a validade de uma vasta gama de produtos alimentares, desde carnes e peixes a queijos e legumes.

Aplicações Profissionais

Concebidos especificamente para uso intensivo em ambientes profissionais, estes invólucros de selagem a vácuo são indispensáveis em talhos, peixarias, charcutarias e supermercados. A sua robustez permite embalar com segurança alimentos frescos e preparados, protegendo-os contra a oxidação e a contaminação. Contribuem significativamente para a otimização dos processos de armazenamento e para a redução do desperdício alimentar, elementos cruciais para a eficiência e rentabilidade de qualquer cozinha profissional ou estabelecimento de retalho. A segurança alimentar é garantida pela sua construção que assegura um selo perfeito.

Características Técnicas

Largura:	200 mm
Comprimento:	200 mm
Espessura:	90 microns
Tipo:	Liso
Material:	PE-PA (Polietileno Poliamida)
Camadas:	9 camadas coextrudidas

Perguntas Frequentes

P: Qual é a principal vantagem dos sacos coextrudidos em comparação com sacos laminados?

R: Os sacos coextrudidos, como este modelo de 9 camadas, oferecem uma resistência e durabilidade significativamente superiores aos sacos laminados de menor qualidade. Esta construção avançada garante uma barreira mais eficaz contra o oxigénio e a humidade, prolongando a conservação dos alimentos.

P: Este tipo de saco é adequado para qualquer máquina de vácuo?

R: Não, estes sacos lisos são especificamente concebidos para utilização em máquinas de vácuo de câmara. Para máquinas de vácuo de aspiração externa, são necessários sacos canelados ou gofrados para permitir a correta extração do ar.

P: Posso utilizar estes sacos para embalar diferentes tipos de alimentos?

R: Sim, são extremamente versáteis e adequados para embalar uma vasta gama de produtos alimentares. Desde carnes, peixes, enchidos e queijos até pizzas e legumes, estes sacos garantem a melhor preservação e higiene.

P: Qual a importância da espessura de 90 microns?

R: Uma espessura de 90 microns confere aos sacos uma robustez acrescida, tornando-os mais resistentes a perfurações e rasgos, um fator crucial para a segurança e integridade dos alimentos embalados durante o armazenamento e transporte em ambientes profissionais.

P: Estes sacos são transparentes o suficiente para exibir os produtos?

R: Sim, a alta transparência destes sacos permite uma excelente visualização do conteúdo, fator importante para a apresentação dos produtos em talhos, peixarias e supermercados, facilitando a identificação rápida e apelativa dos artigos.