

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 de Vácuo Lisos 200x250mm para Seladoras de Câmara

Informacoes do Produto

SKU:	CHVACIO9	Modelo:	VACIO9
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D

Imagens do Produto



BOLSAS
LISAS

Especificacoes

Modelo	VACIO9
Marca	CLIMA
Largura (mm)	até 600 mm
Material	Plástico

Descricao Resumida

Sacos de vácuo lisos de 200x250mm, ideais para seladoras de câmara. Fabricados em PE-PA de 9 camadas para máxima resistência e frescura alimentar.

Descricao Completa

sacos de vácuo para seladoras — Embalagem a Vácuo — Principais Vantagens

Assegure a máxima frescura e prolongue a durabilidade dos seus alimentos com estes sacos de vácuo lisos de alta qualidade. Concebidos especificamente para seladoras a vácuo de câmara, estes invólucros garantem uma selagem hermética, protegendo os produtos contra a oxidação, queimaduras de congelação e a proliferação de microrganismos. A sua elevada resistência e transparência permitem uma apresentação impecável dos alimentos, ideal para a sua cozinha profissional.

Estes sacos são produzidos com um avançado sistema de 9 camadas coextrudidas de PE-PA (Polietileno Poliamida), superando a durabilidade de invólucros laminados de 4 camadas. Esta construção robusta confere-lhes uma resiliência superior a perfurações, tornando-os a escolha ideal para o armazenamento seguro de carnes, peixes, charcutaria, queijos, pizzas e legumes, tanto frescos como processados.

Aplicações Profissionais

Estes invólucros são indispensáveis em talhos, peixarias, supermercados, charcutarias e outras cozinhas profissionais. Permitem um acondicionamento eficiente e seguro de uma vasta gama de produtos alimentares, desde carnes frescas e peixe, a produtos de charcutaria, queijos e vegetais, mantendo as suas propriedades organolépticas inalteradas por mais tempo. A sua utilização otimiza a gestão de stocks e reduz o desperdício alimentar, contribuindo para a rentabilidade do seu negócio.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Largura	200 mm
Comprimento	250 mm
Espessura	90 microns

Característica	Detalhe
Tipo	Liso
Material	PE-PA (Polietileno Poliamida)
Camadas	9 camadas coextrudidas
Unidades por embalagem	100

Perguntas Frequentes

São estes sacos adequados para todas as seladoras a vácuo?

Foram projetados para uso com seladoras a vácuo de câmara, garantindo um desempenho ideal e uma selagem eficiente para preservar os seus alimentos, especialmente em ambientes de restauração e hotelaria.

Qual a vantagem da composição em PE-PA de 9 camadas?

A estrutura de 9 camadas coextrudidas de Polietileno Poliamida oferece uma barreira superior contra o oxigénio e a humidade, prolongando significativamente a frescura dos alimentos e evitando a deterioração, algo crucial para a qualidade dos seus produtos.

Podem estes sacos ser utilizados para cozinhar sous vide?

Embora a sua resistência seja elevada, estes sacos são primariamente concebidos para embalagem e conservação. Para cozedura sous vide, recomendamos verificar a compatibilidade da temperatura e procurar sacos específicos para essa finalidade, que possam suportar altas temperaturas de forma prolongada.

Como contribuem estes sacos para a sustentabilidade na cozinha profissional?

Ao prolongar a vida útil dos alimentos, minimizam o desperdício e a necessidade de descarte. Adicionalmente, a sua durabilidade reduz a frequência de compra, beneficiando o ambiente e a sua gestão de custos.

Qual a dimensão ideal para estes sacos no meu negócio?

Com 200x250 mm, estes sacos são versáteis para uma variedade de produtos, como porções individuais de carne, peixe ou charcutaria. A escolha deve, contudo, considerar o tamanho médio dos itens que embala regularmente, para maximizar a eficiência do vácuo.