

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 rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Sacos para Vácuo Lisos 200x400 mm (100 unidades)

Informacoes do Produto

SKU:	CHVACIO11	Modelo:	VACIO11
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D

Imagens do Produto



BOLSAS
LISAS

Especificacoes

Modelo	VACIO11
Marca	CLIMA
Largura (mm)	até 600 mm
Material	Plástico

Descricao Resumida

Sacos de vácuo lisos de alta resistência para seladoras de câmara 200x400 mm, com 9 camadas PE-PA para máxima frescura e durabilidade.

Descricao Completa

Sacos vácuo profissionais — Sacos de Vácuo Profissionais — Principais Vantagens

Maximize a durabilidade e frescura dos seus produtos alimentares com os nossos sacos de vácuo lisos, concebidos especificamente para seladoras de câmara. Produzidos com tecnologia de ponta em PE-PA de 9 camadas coextrudidas, estes envoltórios garantem uma barreira robusta contra o ar, preservando as características organolépticas dos alimentos e prolongando significativamente a sua vida útil. A sua transparência superior permite uma visualização clara do conteúdo, ideal para controlo de inventário e apresentação de produtos.

Aplicações Profissionais

Estes invólucros são a solução perfeita para uma vasta gama de estabelecimentos que requerem embalagens a vácuo eficientes e fiáveis. Talhos, peixarias e supermercados podem beneficiar da sua capacidade de selar carnes, peixes e outros produtos frescos, mantendo a qualidade e evitando a deterioração. São igualmente ideais para restaurantes com cozinhas profissionais, charcutarias e pastelarias que necessitam de acondicionar alimentos preparados como enchidos, queijos e até pizzas, assegurando a sua integridade e sabor.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Saco	Liso para vácuo de câmara
Material	PE-PA (Polietileno Poliamida)
Camadas	9 camadas coextrudidas
Largura	200 mm
Comprimento	400 mm
Espessura	90 microns
Unidades por Embalagem	100

Característica	Detalhe
Transparência	Elevada
Resistência	Elevada

Perguntas Frequentes

1. Posso utilizar estes sacos em qualquer tipo de máquina de vácuo?

Não, estes invólucros são especificamente projetados para máquinas de vácuo de câmara, que criam vácuo em toda a câmara antes de selar o saco. Não são adequados para seladoras de vácuo de extração externa.

2. Qual a principal vantagem dos sacos com 9 camadas coextrudidas?

A tecnologia de 9 camadas coextrudidas oferece uma resistência e durabilidade significativamente superiores em comparação com os sacos laminados de 4 camadas. Isto resulta numa maior proteção para os alimentos e uma selagem mais eficaz.

3. Estes sacos são reutilizáveis?

Para garantir a máxima higiene e segurança alimentar, e devido à natureza do uso profissional em contacto com alimentos, recomenda-se que estes sacos sejam de uso único. A reutilização pode comprometer a sua integridade e capacidade de vácuo.

4. Os sacos são transparentes? Isso afeta a proteção UV?

Sim, os nossos envoltórios possuem elevada transparência, o que facilita a identificação do produto. No entanto, a transparência significa que não oferecem proteção contra raios UV, sendo aconselhável armazenar os produtos em local adequado para evitar a exposição direta à luz solar.

5. Em que tipo de alimentos posso utilizar estes sacos de vácuo?

São extremamente versáteis e adequados para uma vasta gama de alimentos frescos, incluindo carne, peixe, enchidos, queijos, pizzas, legumes e muitos outros produtos que beneficiam da conservação a vácuo.