

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 para Seladoras 250x300mm (100 unidades)

Informacoes do Produto

SKU:	CHVACIO13	Modelo:	VACIO13
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D

Imagens do Produto



BOLSAS
LISAS

Especificacoes

Modelo	VACIO13
Marca	CLIMA
Largura (mm)	até 600 mm
Material	Plástico

Descricao Resumida

Sacos de vácuo profissionais 250x300mm, com 9 camadas PE-PA e 90 microns de espessura, ideais para prolongar a frescura de alimentos em cozinhas profissionais. Embalagem com 100 unidades.

Descricao Completa

Sacos de Vácuo — Principais Vantagens

Estes invólucros para embalagem a vácuo são uma solução profissional ideal para uma vasta gama de negócios de restauração e retalho alimentar. Fabricados com polietileno e poliamida de alta qualidade, garantem uma vedação hermética, prolongando significativamente a frescura e a vida útil dos produtos. A sua robustez superior, graças à tecnologia de 9 camadas coextrudidas, supera as alternativas de 4 camadas, oferecendo maior segurança contra perfurações e rasgões. A transparência elevada do material permite uma excelente visualização do conteúdo, facilitando a identificação e a gestão de inventário.

Aplicações Profissionais

Concebidos para otimizar os processos de conservação alimentar, estes sacos para vácuo são indispensáveis em talhos, peixarias, supermercados e qualquer estabelecimento que necessite de manter a qualidade e o sabor de alimentos frescos por mais tempo. São perfeitos para embalar carnes, peixes, enchidos, queijos, pizzas e legumes diversos, protegendo-os contra a oxidação e a contaminação. A sua resistência permite um manuseamento seguro, mesmo em ambientes de ritmo acelerado.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Material	PE-PA (Polietileno Poliamida)
Espessura	90 microns
Estrutura	9 camadas coextrudidas
Largura	250 mm
Comprimento	300 mm

Característica	Detalhe
Tipo	Liso
Quantidade por Embalagem	100 unidades

Perguntas Frequentes

Qual a durabilidade dos produtos embalados com estes sacos?

A utilização destes sacos de vácuo, em conjunto com uma seladora adequada, prolonga significativamente a vida útil dos alimentos. A ausência de oxigénio inibe o crescimento de bactérias e a deterioração, mantendo os alimentos frescos por muito mais tempo do que os métodos de armazenamento convencionais.

Estes sacos são adequados para todos os tipos de seladoras a vácuo?

Foram especificamente desenvolvidos para utilização com seladoras a vácuo de câmara. Não são recomendados para seladoras de extração externa, que geralmente exigem sacos canelados.

Posso congelar alimentos nestes sacos?

Sim, são perfeitamente adequados para congelamento de alimentos. A sua construção robusta e as 9 camadas de proteção ajudam a prevenir queimaduras de congelação e a manter a qualidade dos alimentos congelados.

Os sacos são reutilizáveis?

Para garantir a máxima higiene e segurança alimentar em ambientes profissionais, recomenda-se a utilização única destes sacos. A reutilização pode comprometer a integridade do material e a eficácia da selagem, assim como a higiene.

Qual é a espessura dos sacos e porquê é importante?

Estes sacos têm uma espessura de 90 microns. Esta medida indica a robustez do saco, sendo que 90 microns oferecem uma resistência superior a rasgões e perfurações, ideal para proteger alimentos com arestas ou ossos.