

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 para Vácuo Liso 300x400 mm (100 unidades)

Informacoes do Produto

SKU:	CHVACIO16	Modelo:	VACIO16
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D

Imagens do Produto



BOLSAS
LISAS

Especificacoes

Modelo	VACIO16
Marca	CLIMA
Largura (mm)	até 600 mm
Material	Plástico

Descricao Resumida

Sacos de vácuo liso 300x400 mm, ideais para conservar alimentos frescos. Fabricados em PE-PA de 9 camadas, garantem elevada resistência e transparência.

Descricao Completa

Embalagem de Vácuo — Principais Vantagens

Assegure a máxima frescura e prolongue a vida útil dos seus produtos alimentares com estes sacos de vácuo liso de elevada qualidade. Concebidos para uso em máquinas de embalar a vácuo, estes sacos constituem uma solução robusta e transparente para açougues, peixarias, supermercados e qualquer negócio do setor alimentar que procure otimizar o seu armazenamento e apresentação.

Fabricados com uma estrutura avançada de 9 camadas coextrudidas de PE-PA (Polietileno Poliamida), oferecem uma resistência superior e uma barreira eficaz contra o ar, prevenindo a oxidação e mantendo as propriedades organolépticas dos alimentos. A transparência assegurada permite uma visualização clara do conteúdo, ideal para controlo de stock e exposição ao cliente.

Aplicações Profissionais

Estes sacos são ideais para a conservação de uma vasta gama de alimentos em cozinhas profissionais e estabelecimentos de restauração. Perfeitos para embalar carnes frescas, peixe, salsicharia, queijos, produtos de pastelaria e vegetais, garantindo que os alimentos se mantêm frescos por mais tempo, reduzindo o desperdício alimentar e otimizando os processos de preparação.

A sua composição robusta torna-os aptos para serem utilizados em diversos ambientes, desde a preparação de pratos em restaurantes, até ao embalamento de produtos para venda a retalho em talhos e peixarias. A selagem a vácuo protege os alimentos de contaminação externa e ajuda a preservar os sabores e texturas originais.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Largura	300 mm
Comprimento	400 mm
Espessura	90 microns

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

Perguntas Frequentes

Para que tipo de máquinas são adequados estes sacos?

Estes sacos são especificamente concebidos para máquinas de embalar a vácuo, garantindo uma selagem hermética e eficaz.

Qual a diferença entre 4 camadas laminadas e 9 camadas coextrudidas?

A tecnologia de 9 camadas coextrudidas oferece uma resistência e durabilidade significativamente superiores, além de uma barreira de proteção mais eficaz contra o oxigénio, prolongando a conservação dos alimentos.

Posso embalar todo o tipo de alimentos com estes sacos?

Sim, são ideais para uma vasta gama de produtos alimentares, incluindo carne, peixe, enchidos, queijo, pizzas e vegetais, mantendo a frescura e evitando a proliferação de bactérias.

Estes sacos são transparentes?

Sim, a sua elevada transparência permite que o conteúdo seja claramente visível, o que é vantajoso para a identificação rápida dos produtos e para uma apresentação apelativa.

Qual a espessura destes sacos e a sua resistência?

Com 90 microns de espessura e uma fabricação em PE-PA, estes sacos garantem uma elevada resistência a perfurações e rasgões, protegendo os alimentos de forma segura durante o armazenamento e transporte.