

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 Embalagem Ranhurada 200x300mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHVACIO35	Modelo:	VACIO35
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D

Imagens do Produto



BOLSAS
GOFRADAS

Especificacoes

Modelo	VACIO35
Marca	CLIMA
Largura (mm)	até 600 mm
Material	Plástico

Descricao Resumida

Sacos de vácuo ranhurados 200x300mm em PE-PA de 9 camadas para uma conservação superior. Ideais para carne, peixe e legumes. Embalagem de 100.

Descricao Completa

Sacos de Vácuo — Principais Vantagens

Concebidos para a conservação impecável de variados produtos alimentares, estes sacos de vácuo estriados são indispensáveis para estabelecimentos como talhos, peixarias e supermercados, onde a frescura e a durabilidade dos alimentos são cruciais. A sua construção em PE-PA de alta qualidade, com 9 camadas coextrudidas, garante uma resistência superior face a outras soluções laminadas, protegendo eficazmente os bens perecíveis. A transparência do material permite uma identificação rápida do conteúdo, otimizando a organização do seu espaço de trabalho.

Aplicações Profissionais

Estes invólucros para vácuo são ideais para o setor da restauração e hotelaria que procura métodos avançados de conservação. Conserve carnes, peixes, enchidos, queijos, pizzas e diversas hortaliças, prolongando a sua vida útil e mantendo as suas propriedades organoléticas. São perfeitamente compatíveis com embaladoras a vácuo domésticas ou de aspiração externa, facilitando a sua integração em qualquer cozinha profissional ou balcão de atendimento. Invista em soluções de embalagem que asseguram padrões de higiene e conservação elevados.

Características Técnicas

Largura	200 mm
Comprimento	300 mm
Espessura	90 microns
Tipo	Em relevo
Material	PE-PA (Polietileno Poliamida) com 9 camadas coextrudidas
Unidades por embalagem	100

Perguntas Frequentes

Para que tipo de máquinas de vácuo são estes sacos adequados?

Estes sacos são especificamente concebidos para serem utilizados com embaladoras a vácuo domésticas ou equipamentos de aspiração externa, garantindo uma vedação eficaz e segura.

Qual a durabilidade esperada dos alimentos embalados com estes sacos?

A utilização destes sacos, fabricados com 9 camadas coextrudidas de PE-PA, prolonga significativamente a frescura dos alimentos, minimizando a deterioração e mantendo as qualidades intactas por um período superior.

Posso utilizar estes sacos para embalar diferentes tipos de alimentos?

Sim, são ideais para uma vasta gama de alimentos, incluindo carnes, peixes, enchidos, queijos, pizzas e legumes, tornando-os uma solução versátil para qualquer negócio do setor alimentar.

Qual a resistência e segurança destes sacos?

Graças ao seu processo de fabrico avançado e às 9 camadas de PE-PA, estes sacos oferecem elevada resistência a perfurações e ruturas, garantindo a proteção e higiene dos seus produtos.

Como contribui a transparência dos sacos para a minha operação?

A alta transparência destes sacos permite uma visualização clara do seu conteúdo, facilitando a gestão de stock e a rápida identificação dos produtos, otimizando a eficiência na sua cozinha ou balcão de vendas.