

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

Sacos Vácuo Simples Cozinha Profissional 150x200mm (100un)

Informacoes do Produto

SKU:	CHVACIO29	Modelo:	VACIO29
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D

Imagens do Produto



BOLSAS
LISAS

Especificacoes

Modelo	VACIO29
Marca	CLIMA
Material	Plástico

Descricao Resumida

Sacos de vácuo robustos em PE-PA de 9 camadas, 150x200mm, ideais para cozinhas profissionais. Suporta até 120°C. Embalagem 100 unidades.

Descricao Completa

sacos vácuo profissional — Sacos Vácuo — Principais Vantagens

Estes sacos para vácuo são concebidos para atender às exigências robustas das cozinhas profissionais, garantindo uma conservação ideal para diversos tipos de alimentos. A sua formulação em PE-PA de 9 camadas coextrudidas confere uma resistência superior e uma transparência excecional, permitindo uma visualização clara do conteúdo. Adaptam-se perfeitamente a equipamentos de embalagem a vácuo de extração externa, otimizando a vida útil de produtos frescos e preparados, e suportando temperaturas até 120°C.

Aplicações Profissionais

Desenvolvidos para uso intensivo, esses invólucros de proteção alimentar encontram aplicação indispensável em talhos para conservar carnes, em peixarias para manter o frescor do pescado, e em supermercados para embalar uma vasta gama de produtos como queijos, enchidos e legumes. São compatíveis com câmaras de vácuo de extração externa, facilitando o pré-preparo e o armazenamento seguro de alimentos em restaurantes, hotelaria e catering. A sua robustez e capacidade de vedação contribuem para a higiene e segurança alimentar.

Características Técnicas

Característica	Valor
Largura	150 mm
Comprimento	200 mm
Espessura	90 microns
Unidades por Embalagem	100
Material	PE-PA (Polietileno Poliamida)
Camadas	9 Coextrudidas

Característica	Valor
Resistência Térmica	Até 120°C

Perguntas Frequentes

Qual é a principal vantagem destes sacos em relação a outros?

A principal vantagem reside na sua construção avançada com 9 camadas coextrudidas de PE-PA, que oferece uma resistência e durabilidade significativamente superiores às alternativas laminadas de 4 camadas, garantindo uma vedação mais eficaz e uma maior proteção contra perfurações.

Em que equipamentos de vácuo podem ser utilizados estes sacos?

Estes sacos são especialmente projetados para utilização com máquinas de embalar a vácuo de extração externa, otimizando o processo de selagem e conservação de alimentos em ambientes de restauração.

Podem estes sacos ser usados para cozinhar a temperaturas elevadas?

Sim, a sua composição permite que sejam usados para cozinhar ou aquecer alimentos até 120°C, tornando-os adequados para técnicas como o sous-vide e o reaquecimento de refeições.

São estes sacos transparentes o suficiente para identificar o conteúdo?

Com certeza. A sua elevada transparência permite uma fácil identificação dos produtos embalados, facilitando a organização e gestão de stock em cozinhas com elevado volume de trabalho.

Estes sacos são adequados para embalar que tipo de alimentos?

São versáteis e ideais para uma vasta gama de produtos alimentares, incluindo carne, peixe, enchidos, queijo, pizzas e legumes, frescos, contribuindo para prolongar a sua frescura e qualidade.