

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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 de Vácuo Lisos 200x300mm (100 unidades)

Informacoes do Produto

SKU:	CHVACIO31	Modelo:	VACIO31
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D

Imagens do Produto



BOLSAS
LISAS

Especificacoes

Modelo	VACIO31
Marca	CLIMA
Largura (mm)	até 600 mm
Material	Plástico

Descricao Resumida

Sacos de vácuo lisos 200x300mm para cozedura até 120°C. Ideal para Sous Vide e conservação de alimentos frescos em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

sacos vácuo Sous Vide — Sacos de Vácuo para Cozedura Sous Vide — Principais Vantagens

Estes sacos de embalagem foram concebidos para atender às rigorosas exigências da cozinha profissional, especialmente para a técnica Sous Vide. Fabricados com uma estrutura de 9 camadas de PE-PA coextrudidas, oferecem uma resistência superior e uma transparência excecional. Este método de produção garante uma barreira eficaz contra o ar, prolongando a frescura dos alimentos e otimizando a sua preparação em banho-maria até 120°C. Além disso, a sua durabilidade reduz o risco de perfurações, ideal para manusear produtos como carne, peixe e vegetais nestes ambientes de alta exigência. Conte com a segurança alimentar e a preservação do sabor.

Aplicações Profissionais

A versatilidade deste acessório de embalagem torna-o um indispensável em cozinhas de restaurantes, talhos, peixarias, supermercados e qualquer estabelecimento que necessite de selar produtos frescos para armazenamento ou cozedura. Seja para marinar, confeccionar a vácuo, ou simplesmente prolongar a vida útil de ingredientes, estes invólucros garantem a integridade dos alimentos. A sua elevada resistência torna-os adequados para embalar uma variedade de itens, desde carnes e enchidos a queijos e legumes, assegurando a máxima higiene e eficiência operacional. A sua utilização contribui para a otimização de processos e redução de desperdício alimentar.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Largura	200 mm
Comprimento	300 mm
Espessura	90 microns
Tipo	Liso (Queima)

Unidades por embalagem	100
Material	PE-PA (Polietileno Poliamida) com 9 camadas coextrudidas
Resistência à Temperatura	Até 120°C
Resistência	Elevada
Transparência	Muito transparente

Perguntas Frequentes

1. Posso usar estes sacos para cozinhar no método Sous Vide?

Sim, estes sacos de vácuo lisos são especificamente concebidos para suportar temperaturas até 120°C, tornando-os ideais para cozedura Sous Vide em cozinhas profissionais. A sua construção de 9 camadas garante que os alimentos permaneçam seguros e sem alterações durante o processo.

2. Qual o material de fabrico destes sacos?

São fabricados com uma combinação de Polietileno e Poliamida (PE-PA) de alta qualidade, disposta em 9 camadas coextrudidas. Esta composição confere-lhes uma resistência e durabilidade superiores, distinguindo-os de sacos laminados de menor qualidade.

3. Estes sacos são adequados para que tipo de alimentos?

São extremamente versáteis e adequados para embalar uma vasta gama de produtos alimentares frescos, incluindo carne, peixe, enchidos, queijo, pizzas e legumes. A sua elevada transparência permite uma fácil identificação do conteúdo.

4. Quantos sacos vêm em cada embalagem?

Cada embalagem contém 100 unidades de sacos de vácuo, o que proporciona um bom stock para as operações diárias de um estabelecimento profissional e minimiza a necessidade de reabastecimento constante.

5. Quais as dimensões e espessura destes sacos?

Os sacos medem 200 mm de largura por 300 mm de comprimento e possuem uma espessura de 90 microns. Estas dimensões e espessura são otimizadas para garantir a proteção e conservação eficazes dos alimentos, ao mesmo tempo que asseguram compatibilidade com a maioria das máquinas de vácuo.