

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 Vácuo Profissionais 250x350 mm para Cozedura

Informacoes do Produto

SKU:	CHVACIO32	Modelo:	VACIO32
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D

Imagens do Produto



BOLSAS
LISAS

Especificacoes

Modelo	VACIO32
Marca	CLIMA
Largura (mm)	até 600 mm

Descricao Resumida

Sacos de vácuo de alta resistência (90 microns) de 250x350 mm para alimentos. Ideais para cozedura sous-vide até 120°C e conservação profissional.

Descricao Completa

sacos vácuo profissionais — Embalagem Vácuo — Principais Vantagens

Estes recipientes flexíveis para vácuo, concebidos para cozinhas profissionais, garantem a preservação ótima dos alimentos. Com a sua composição robusta de Polietileno-Poliamida (PE-PA) coextrudida de 9 camadas, oferecem uma resistência superior e uma transparência cristalina, permitindo a visibilidade imediata do conteúdo. São ideais para talhos, peixarias e supermercados que procuram uma solução fiável para o acondicionamento de produtos frescos.

Aplicações Profissionais

A versatilidade destas bolsas torna-as indispensáveis no setor da restauração e hotelaria. São perfeitas para o acondicionamento de uma vasta gama de alimentos, desde carne e peixe frescos a enchidos, queijos, pizzas e legumes. A sua capacidade de suportar temperaturas até 120°C permite a utilização direta em processos de cozedura sous-vide, otimizando a preparação e prolongando a vida útil dos produtos para o seu restaurante ou serviço de catering.

Características Técnicas

Largura	250 mm
Comprimento	350 mm
Espessura	90 microns
Tipo	Queima
Unidades por Embalagem	100

Perguntas Frequentes

Para que tipo de alimentos são adequados estes sacos?

Estes sacos são ideais para o acondicionamento de uma vasta gama de alimentos frescos, incluindo carne, peixe, enchidos, queijo, pizzas e legumes, garantindo a sua frescura e prolongando a sua vida útil.

Qual a temperatura máxima de utilização que os sacos suportam?

Foram concebidos para suportar temperaturas elevadas até 120°C, o que os torna perfeitos para técnicas de cozedura como o sous-vide, sem comprometer a integridade do alimento ou do saco.

Qual o material de que são feitos e qual a sua vantagem?

Fabricados em Polietileno-Poliamida (PE-PA) de alta qualidade com 9 camadas coextrudidas, estes sacos oferecem uma resistência e durabilidade superiores em comparação com outras opções de 4 camadas, protegendo eficazmente os alimentos.

São transparentes? Facilita a identificação do produto embalado?

Sim, a sua elevada transparência permite uma fácil visualização do conteúdo, o que é crucial para a rápida identificação dos produtos no armazenamento e para a gestão eficiente do inventário em cozinhas profissionais.

Qual o número de unidades incluídas por embalagem?

Cada embalagem contém 100 unidades, proporcionando um fornecimento robusto para as necessidades de empacotamento em ambientes de restauração, hotelaria e retalho.