

Ficha Tecnica

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



Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

Sacos de Vácuo PA/PE 250x300mm 85µ (1000 Unidades)

Informacoes do Produto

SKU:	MS2190.796.007	Modelo:	2190.796.007
Marca:	Magnus	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	2190.796.007
Largura (mm)	até 600 mm
Cor	Transparente

Descricao Resumida

Sacos de vácuo PA/PE 250x300mm com 85 microns de espessura. Ideais para conservação de alimentos, prolongando a frescura e minimizando o desperdício alimentar.

Descricao Completa

Sacos de Vácuo — Principais Vantagens

Estes sacos de embalagem foram concebidos com uma composição robusta de poliamida (PA) e polietileno (PE), proporcionando uma barreira eficaz contra o ar e a humidade. Essa proteção superior é crucial para conservar a frescura e prolongar a vida útil dos alimentos, minimizando o desperdício.

A sua resistência de 85 microns garante durabilidade e evita perfurações, tornando-os ideais para embalar produtos com arestas ou ossos. São uma solução inteligente para otimizar os processos de armazenamento, contribuindo para uma cozinha mais eficiente e higiénica.

Aplicações Profissionais

Estas bolsas de vácuo são indispensáveis em diversas áreas da restauração e hotelaria. Desde restaurantes que procuram preservar ingredientes frescos, a talhos e peixarias que necessitam de prolongar a validade dos seus produtos. As cantinas e catering beneficiam da otimização do armazenamento e da preparação antecipada de refeições.

Também são amplamente utilizados na indústria alimentar para o embalamento de queijos, charcutaria, vegetais e fruta, garantindo a sua integridade e sabor. A sua versatilidade permite uma utilização eficaz em qualquer estabelecimento que priorize a conservação e a gestão otimizada de stocks alimentares.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Material	PA/PE (Poliamida/Polietileno)
Dimensões	250x300mm
Espessura	85µ (85 microns)
Quantidade	1000 unidades

Característica	Detalhe
Cor	Transparente
Funcionalidade	Embalagem a vácuo

Perguntas Frequentes

1. Posso utilizar estes invólucros em qualquer máquina de vácuo?

Sim, estes sacos PA/PE são compatíveis com a maioria das máquinas de vácuo profissionais de extração externa e câmara, garantindo uma selagem eficaz para a conservação dos alimentos.

2. Qual a importância da espessura de 85 microns?

A espessura de 85 microns confere aos sacos uma resistência superior a rasgões e perfurações, ideal para produtos com arestas afiadas como ossos ou alimentos congelados, assegurando uma proteção robusta.

3. Estes invólucros são reutilizáveis ou recicláveis?

Para garantir a máxima higiene e segurança alimentar, os sacos de vácuo são de uso único. No entanto, o material PA/PE é reciclável em pontos de recolha específicos, contribuindo para a sustentabilidade.

4. Os sacos afetam o sabor ou o aroma dos alimentos?

Não, estes sacos de PA/PE são neutros em termos de sabor e aroma, não transferindo quaisquer substâncias para os alimentos embalados, preservando as suas propriedades organolépticas originais.

5. Como devo armazenar os sacos de vácuo para manter a sua qualidade?

É recomendado armazenar os sacos em local fresco e seco, protegidos da luz solar direta e de fontes de calor. Esta prática assegura que mantêm a sua integridade e capacidade de selagem até ao momento da utilização.