

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Tampas de Vácuo em Silicone para Bombas de Embalar

Informacoes do Produto

SKU:	IB695039	Modelo:	695039
Marca:	IBILI	EAN:	8411922446548

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	IBILI
Modelo	695039
EAN	8411922446548

Descricao Resumida

Tampas de vácuo em silicone de alta qualidade, ideais para selar recipientes e prolongar a vida útil dos alimentos em qualquer cozinha profissional. Essenciais para conservação.

Descricao Completa

Manter a integridade da embalagem a vácuo é crucial para a conservação alimentar. Estes tampões de substituição em silicone garantem o fecho hermético das suas bombas de vácuo, essenciais em cozinhas profissionais para preservar a frescura dos alimentos e otimizar o stock através do FIFO.

Características Técnicas

Material	Silicona
Quantidade Mínima por Encomenda	6 unidades

Aplicações Profissionais

Para o Chef de cozinha de um restaurante com serviço contínuo que necessita de preservar ingredientes sensíveis, ou para o gestor de uma pastelaria que prepara bases de creme e compotas em lotes, estes tampões de silicone são indispensáveis. Garantem a estanquidade das bombas de vácuo, assegurando a qualidade e durabilidade dos alimentos em estabelecimentos de snack-bares a unidades de catering.

Tampões de Reposição — Principais Vantagens

A flexibilidade e durabilidade da silicona destes tampões asseguram um fecho hermético eficaz e de longa duração, prevenindo fugas de ar que comprometeriam o vácuo. São a solução económica e prática para manter a operacionalidade das suas máquinas de embalar a vácuo, evitando a necessidade de substituir unidades inteiras por falha de um componente menor. A sua substituição é rápida e simples, minimizando o tempo de inatividade durante os períodos de maior movimento.

Perguntas Frequentes

Que material compõe estes tampões de substituição?

?

Os tampões são fabricados em silicone, garantindo flexibilidade e resistência para um fecho hermético eficaz.

Qual a quantidade mínima de compra destes tampões?

A quantidade mínima de encomenda para estes tampões de substituição é de 6 unidades.

Estes tampões são compatíveis com todas as bombas de vácuo?

Estes tampões são concebidos para bombas de vácuo específicas. Verifique as especificações da sua bomba para garantir a compatibilidade.

Qual o benefício de usar tampões de substituição?

A utilização destes tampões garante a manutenção do vácuo nas embalagens, preservando a qualidade dos alimentos e prolongando a sua vida útil, além de evitar a compra de uma bomba nova por um defeito simples.

Como a silicone contribui para a performance do tampão?

A elasticidade da silicone permite que o tampão se adapte perfeitamente à abertura da bomba, criando uma vedação hermética que impede a entrada de ar e mantém o vácuo essencial para a conservação alimentar.