

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: 22/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Sacos para Vácuo Liso 120x200mm, 100 unidades

Informacoes do Produto

SKU:	CHVACIO1	Modelo:	VACIO1
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D

Imagens do Produto



BOLSAS
LISAS

Especificacoes

Modelo	VACIO1
Marca	CLIMA

Descricao Resumida

Sacos lisos de vácuo 120x200mm, em PE-PA de 9 camadas, ideais para preservação alimentar em talhos, peixarias e supermercados. Embalagem 100 unidades.

Descrição Completa

Sacos vácuo 120x200mm — Conservação Alimentar – Principais Vantagens

Estes invólucros para vácuo são essenciais para profissionais da hotelaria e restauração, permitindo prolongar significativamente a frescura dos alimentos. Concebidos com uma estrutura de 9 camadas de Polietileno-Poliámidas (PE-PA), oferecem uma resistência superior a rasgos e perfurações, protegendo eficazmente os produtos. A sua transparência elevada facilita a identificação rápida do conteúdo, otimizando a gestão de stocks e a apresentação dos alimentos.

Aplicações Profissionais

Este produto é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde talhos e peixarias a supermercados e restaurantes, garantindo a embalagem higiénica e segura de produtos alimentares frescos. São perfeitos para carne, peixe, enchidos, queijo, pizzas e legumes, assegurando que os alimentos mantêm a sua integridade e sabor por mais tempo. Contribuem para a redução do desperdício e para a manutenção dos padrões de segurança alimentar exigidos no setor.

Características Técnicas

Largura	120 mm
Comprimento	200 mm
Espessura	90 microns
Tipo de Saco	Liso
Material	PE-PA (Polietileno Poliámidas) com 9 camadas coextrudidas
Unidades por Embalagem	100

Perguntas Frequentes

1. Qual a durabilidade dos alimentos embalados com estes sacos?

A durabilidade dos alimentos é significativamente aumentada, variando consoante o tipo de alimento e as condições de armazenamento. Estes sacos ajudam a reduzir a oxidação e o crescimento

bacteriano, prolongando a frescura natural.

2. Estes sacos podem ser utilizados para cozinhar sous-vide?

Sim, a composição de PE-PA de alta qualidade e resistência a temperaturas elevadas torna-os adequados para técnicas de cozinha sous-vide, garantindo a segurança e a integridade dos alimentos durante o processo.

3. São compatíveis com todas as máquinas de vácuo?

Foram especificamente desenhados para seladoras a vácuo de câmara, garantindo uma vedação hermética e eficiente. Verifique sempre as características da sua máquina para compatibilidade ideal.

4. Os sacos são reutilizáveis?

Embora a sua robustez permita a lavagem e reutilização em alguns casos, são primariamente concebidos para um uso único em ambientes profissionais, onde a higiene e a segurança alimentar são prioritárias.

5. Como devo descartar os sacos após o uso?

Após a utilização, os sacos devem ser descartados de acordo com as regulamentações locais de gestão de resíduos, idealmente em ecopontos de plástico, se a reciclagem de PE-PA for permitida na sua região.