

# 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



## Sacos de Vácuo Lisos para Câmaras 150x200 mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHVACIO3	<b>Modelo:</b>	VACIO3
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Modelo</b>	VACIO3
<b>Marca</b>	CLIMA

### Descricao Resumida

Sacos lisos de alta resistência para vácuo, ideais para seladoras de câmara. Conserva carne, peixe e vegetais. Medidas: 150x200 mm.

## Descricao Completa

Concebidos para a conservação impecável de alimentos, estes invólucros garantem a frescura e prolongam a vida útil dos seus produtos. Ideais para operações de restauração, talhos e peixarias, proporcionam uma barreira protetora robusta contra a oxidação e a contaminação, mantendo as qualidades organoléticas dos ingredientes. A sua composição avançada assegura uma selagem perfeita e uma resistência superior, cruciais para o armazenamento a vácuo em ambientes profissionais.

### sacos vácuo para câmara — Sacos Vácuo Liso — Principais Vantagens

Estes invólucros de proteção para alimentos são fabricados com uma estrutura multicamadas de PE-PA (Polietileno Poliamida), garantindo elevada durabilidade e integridade. A transparência do material permite uma fácil identificação do conteúdo, otimizando a gestão de stocks. A fiabilidade destes artigos torna-os indispensáveis para qualquer operação que exija a máxima qualidade na conservação de produtos perecíveis.

### Aplicações Profissionais

A versatilidade destes invólucros de selagem a vácuo torna-os apropriados para uma vasta gama de aplicações comerciais. São a escolha perfeita para talhos, peixarias, charcutarias e supermercados que necessitam de embalar carne, peixe, salsicharia, queijos, pizzas e vegetais. Permitem uma apresentação de produto de excelência e contribuem para a otimização dos processos de conservação em cozinhas profissionais e estabelecimentos de restauração.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Largura	150 mm
Comprimento	200 mm
Espessura	90 microns
Tipo	Liso

Característica	Detalhe
Unidades por embalagem	100
Material	PE-PA (Polietileno Poliamida) de alta qualidade com 9 camadas coextrudidas

## Perguntas Frequentes

---

### **Qual é o material de fabrico destes sacos?**

São fabricados em PE-PA (Polietileno Poliamida) de alta qualidade, constituídos por 9 camadas coextrudidas, o que lhes confere uma resistência superior.

### **Podem ser utilizados para qualquer tipo de alimento?**

Sim, são ideais para embalar uma vasta gama de alimentos frescos, incluindo carne, peixe, enchidos, queijos, pizzas e variados legumes.

### **São adequados para uso em máquinas de vácuo de câmara?**

Sim, estes sacos lisos foram especificamente concebidos para um desempenho otimizado com seladoras a vácuo de câmara, garantindo uma vedação eficaz.

### **Que vantagens oferecem em relação a outros sacos de vácuo?**

Devido ao seu sistema de fabrico avançado com 9 camadas coextrudidas, oferecem maior resistência e transparência, superando as opções laminadas de menor qualidade no mercado.

### **Qual o número de unidades por embalagem?**

Cada embalagem destes sacos de vácuo é fornecida com 100 unidades, prontos para a sua utilização profissional.