

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 para Vácuo Liso 150x300mm (100 unidades)

Informacoes do Produto

SKU:	CHVACIO4	Modelo:	VACIO4
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	VACIO4
Marca	CLIMA

Descricao Resumida

Sacos de vácuo lisos de 150x300mm para máquinas de câmara, ideais para conservar alimentos frescos. Fabricados com 9 camadas para máxima resistência e durabilidade.

Descricao Completa

sacos vácuo profissionais — Sacos de Vácuo Profissional — Principais Vantagens

Estes sacos para vácuo com dimensões de 150x300 mm são excelentes para a embalagem e conservação de produtos alimentares. Concebidos com 9 camadas coextrudidas de polietileno (PE) e poliamida (PA), garantem uma resistência superior e transparência notável, essenciais para a durabilidade e apresentação dos alimentos. A sua construção avançada supera amplamente as soluções laminadas de 4 camadas, proporcionando uma vedação perfeita e prolongando significativamente a vida útil dos produtos.

Aplicações Profissionais

Ideais para talhos, peixarias, supermercados e cozinhas profissionais, estes invólucros de vácuo são versáteis e adequados para uma vasta gama de alimentos frescos. Podem ser utilizados para embalar carnes, peixe, enchidos, queijos, pizzas e legumes, assegurando a sua frescura, sabor e integridade. A vedação hermética é crucial para evitar a contaminação e a deterioração, algo apreciado em ambientes de restauração.

Características Técnicas

Característica	Detalhamento
Largura	150 mm
Comprimento	300 mm
Espessura	90 microns
Tipo	Liso
Unidades por embalagem	100
Material	PE-PA (Polietileno Poliamida)
Camadas	9 camadas coextrudidas

Característica	Detalhamento
Finalidade	Embalagem a vácuo de produtos alimentares

Perguntas Frequentes

1. Quais os benefícios de usar sacos de vácuo de 9 camadas coextrudidas?

A estrutura de 9 camadas coextrudidas garante uma barreira superior contra o oxigénio e a humidade, aumentando significativamente a resistência a perfurações e prolongando a frescura dos alimentos por mais tempo. Esta tecnologia é mais eficiente que as opções laminadas de menor número de camadas.

2. Estes sacos são adequados para que tipo de alimentos?

São extremamente versáteis, ideais para uma ampla variedade de produtos alimentares frescos, incluindo carne, peixe, queijos, enchidos, pizzas e legumes. A sua composição segura assegura que os alimentos são conservados nas melhores condições.

3. Podem ser utilizados em qualquer máquina de vácuo?

Estes sacos lisos são especificamente concebidos para máquinas de vácuo de câmara profissional, garantindo uma vedação ótima e eficiente. Não são recomendados para máquinas de vácuo de extração externa.

4. Qual a espessura destes sacos e a sua importância?

Com 90 microns de espessura, oferecem uma robustez considerável que os torna altamente resistentes a rasgos e perfurações. Esta característica é fundamental para proteger os alimentos de danos durante o armazenamento e transporte.

5. Como contribuem estes sacos para a sustentabilidade e economia em estabelecimentos profissionais?

Ao prolongar a validade dos alimentos, estes sacos ajudam a reduzir o desperdício alimentar e os custos associados à deterioração dos produtos. A sua elevada resistência também minimiza a necessidade de substituir sacos danificados, contribuindo para uma operação mais económica e sustentável.