

# 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: 21/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Sacos Vácuo Lisos para Seladoras Câmara 170x250mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHVACIO6	<b>Modelo:</b>	VACIO6
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Modelo</b>	VACIO6
<b>Marca</b>	CLIMA

### Descricao Resumida

Sacos de vácuo lisos de alta resistência, 9 camadas PE-PA, 170x250mm. Ideais para seladoras de câmara em talhos, peixarias e supermercados, garantem frescura e qualidade.

## Descrição Completa

Concebidos para garantir a máxima conservação dos seus produtos alimentares, estes sacos de vácuo lisos são a solução ideal para talhos, peixarias e supermercados. A sua estrutura de nove camadas coextrudidas em PE-PA oferece uma resistência superior, protegendo eficazmente o conteúdo e prolongando a frescura dos alimentos.

A transparência cristalina destes invólucros permite uma visualização clara do produto, facilitando a identificação e apresentação. Escolha uma embalagem de qualidade profissional que assegure a integridade dos seus artigos e a satisfação dos seus clientes.

### sacos vácuo lisos — Sacos de Vácuo — Principais Vantagens

- **Conservação Superior:** As 9 camadas de Polietileno Poliamida (PE-PA) garantem uma barreira eficaz contra o ar e a humidade, prolongando a vida útil dos alimentos.
- **Durabilidade Excepcional:** Resistência elevada a perfurações e rasgos, ideal para o manuseamento e armazenamento de produtos diversos.
- **Apresentação Impecável:** A sua elevada transparência permite uma visualização nítida dos alimentos, realçando a qualidade do seu produto.
- **Versatilidade:** Adequados para uma vasta gama de produtos frescos, desde carnes e peixes a queijos e legumes.
- **Higiene Alimentar:** Fabricados com materiais de alta qualidade, garantem a segurança e higiene no acondicionamento de alimentos.

### Aplicações Profissionais

Estes invólucros são amplamente utilizados em ambientes de restauração e hotelaria, incluindo talhos, peixarias e grandes superfícies comerciais como supermercados. Perfeitos para o embalamento de alimentos frescos como carne, peixe, enchidos, queijo, pizzas e legumes, otimizam o armazenamento e a logística, reduzindo o desperdício e mantendo a qualidade dos produtos. A sua robustez é um valioso suporte para a sua cozinha industrial.

### Características Técnicas

Largura	170 mm
---------	--------

<b>Comprimento</b>	250 mm
<b>Espessura</b>	90 microns
<b>Tipo</b>	Liso
<b>Material</b>	PE-PA (Polietileno Poliamida)
<b>Camadas</b>	9 coextrudidas
<b>Unidades por embalagem</b>	100

## Perguntas Frequentes

---

### **Qual a principal vantagem dos sacos de vácuo de 9 camadas?**

A estrutura de nove camadas coextrudidas oferece uma resistência e durabilidade significativamente superiores face a sacos de menor camada. Isso garante uma proteção reforçada e uma conservação mais eficaz dos alimentos.

### **Estes sacos podem ser utilizados em qualquer seladora a vácuo?**

Estes sacos lisos são especificamente concebidos para seladoras a vácuo de câmara. Certifique-se de que a sua máquina é compatível com este tipo de saco para um desempenho ideal.

### **São adequados para embalar que tipos de alimentos?**

Sim, são ideais para embalar uma vasta gama de produtos alimentares frescos, incluindo carnes, peixes, enchidos, queijos, pizzas e legumes. Ajudam a manter o sabor, a textura e a frescura dos seus produtos.

### **Como contribuem para a redução do desperdício alimentar?**

Ao criar um ambiente sem ar, os sacos de vácuo retardam a deterioração dos alimentos, inibem o crescimento bacteriano e evitam queimaduras por congelação. Consequentemente, prolongam a validade dos produtos, minimizando o desperdício.

### **Este tipo de saco é transparente?**

Sim, estes sacos de vácuo possuem uma elevada transparência. Esta característica permite que os produtos embalados sejam facilmente visíveis, o que é vantajoso para a exposição e seleção em ambientes comerciais.