

# 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



## Sacos para Vácuo Lisos 180x300mm (100 unidades)

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHVACIO7	<b>Modelo:</b>	VACIO7
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Modelo</b>	VACIO7
<b>Marca</b>	CLIMA

### Descricao Resumida

Sacos de vácuo lisos e de alta resistência (90 microns) com 180x300mm. Ideais para embalar alimentos frescos em máquinas de câmara. Embalagem de 100 unidades.

## Descricao Completa

### sacos vácuo 180x300 — Sacos para Vácuo — Principais Vantagens

Estes sacos de vácuo, de dimensões 180x300mm, são ideais para a conservação e embalamento de produtos alimentares. Concebidos com uma robustez superior, garantem uma vedação eficaz, prolongando a frescura e a vida útil dos alimentos. A sua transparência elevada permite uma fácil identificação do conteúdo, otimizando a gestão do inventário em ambientes profissionais. São uma solução económica e eficiente para talhos, peixarias e supermercados.

### Aplicações Profissionais

Perfeitos para estabelecimentos de restauração, hotelaria e retalho alimentar, estes sacos de embalamento a vácuo são versáteis na sua utilização. São indicados para acondicionar uma vasta gama de alimentos frescos, desde carnes e peixes a enchidos, queijos, pizzas e vegetais, protegendo-os da oxidação e da humidade. Ajudam a manter a qualidade e o sabor dos produtos, um fator crucial para a satisfação do seu cliente.

### Características Técnicas

Característica	Especificação
Largura	180 mm
Comprimento	300 mm
Espessura	90 microns
Tipo	Liso
Material	PE-PA (Polietileno Poliamida) com 9 camadas coextrudidas
Unidades por embalagem	100

### Perguntas Frequentes

**São estes sacos adequados para qualquer tipo de máquina de vácuo?**

Estes sacos lisos são especificamente concebidos para máquinas de vácuo de câmara, que criam um vácuo em toda a câmara antes de selar o saco. Não são compatíveis com máquinas de vácuo de extração externa.

**Qual a durabilidade dos alimentos embalados nestes sacos?**

A durabilidade dos alimentos é significativamente prolongada devido à alta barreira que o material de 9 camadas coextrudidas oferece contra o oxigénio e a humidade. No entanto, o tempo exato varia consoante o tipo de alimento e as condições de armazenamento.

**Podem estes sacos ser reutilizados?**

Embora a sua resistência seja elevada, para garantir a máxima higiene e segurança alimentar, é aconselhável a utilização de sacos novos em cada processo de embalagem, especialmente para produtos perecíveis.

**Os sacos são transparentes o suficiente para visualizar o conteúdo?**

Sim, a construção em PE-PA de alta qualidade confere a estes sacos uma transparência excepcional, permitindo uma visualização clara dos produtos embalados e facilitando a organização e identificação.

**Qual a vantagem de 9 camadas coextrudidas em comparação com outras alternativas?**

A tecnologia de 9 camadas coextrudidas oferece uma resistência e durabilidade superiores, bem como uma barreira antifuros e gases mais eficaz, protegendo melhor os alimentos que as alternativas de menos camadas laminadas.