

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: 24/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Sacos de Vácuo para Máquinas de Câmara 200x300mm (100 unidades)

Informacoes do Produto

SKU:	CHVACIO10	Modelo:	VACIO10
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	VACIO10
Marca	CLIMA

Descricao Resumida

Sacos de vácuo lisos de 200x300mm com 9 camadas, ideais para máquinas de câmara. Embalagem de 100 unidades que garantem frescura e prolongam a vida útil dos alimentos.

Descrição Completa

sacos vácuo 200x300mm — Sacos de Vácuo — Principais Vantagens

Estes sacos de conservação são essenciais para otimizar o armazenamento de produtos alimentares em ambientes profissionais. Desenvolvidos para máquinas de vácuo de câmara, garantem uma selagem hermética que prolonga significativamente a frescura e a qualidade dos alimentos, reduzindo o desperdício e maximizando a eficiência da sua cozinha. A sua construção robusta e transparente oferece não só proteção superior, mas também fácil identificação do conteúdo.

Aplicações Profissionais

Ideais para talhos, peixarias, supermercados e outros estabelecimentos do setor alimentar, estes envelopes de vácuo são perfeitos para embalar uma vasta gama de produtos frescos, desde carnes e peixe, a enchidos, queijos, pizzas e legumes. A sua resistência e a barreira protetora de oxigénio são cruciais para manter a integridade dos alimentos, quer para armazenamento prolongado ou para preparação em grande volume. Contribuem para a conformidade com as normas de higiene e segurança alimentar.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Largura	200 mm
Comprimento	300 mm
Espessura	90 microns
Material	PE-PA (Polietileno Poliamida) 9 camadas coextrudidas
Tipo	Liso
Unidades por embalagem	100 unidades

Perguntas Frequentes

São estes sacos reutilizáveis?

Não são recomendados para reutilização em ambientes profissionais, onde a higiene e a segurança alimentar são primordiais, devendo ser descartados após um único uso.

Podem ser usados para cozinhar sous-vide?

Embora a descrição não especifique, a construção em 9 camadas de PE-PA de alta qualidade sugere uma boa resistência a temperaturas, mas recomendamos verificar as especificações do fabricante para uso em sous-vide.

Qual a durabilidade dos alimentos embalados a vácuo com estes sacos?

A embalagem a vácuo pode prolongar a vida útil dos alimentos em até 3 a 5 vezes, dependendo do tipo de alimento e das condições de armazenamento.

Estes sacos são compatíveis com todas as máquinas de vácuo?

Estes sacos lisos são especificamente concebidos para seladoras a vácuo de câmara, não sendo adequados para máquinas de vácuo de extração externa.

Qual a vantagem da tecnologia de 9 camadas coextrudidas?

A tecnologia de 9 camadas coextrudidas oferece uma barreira superior contra o oxigénio e humidade, resultando numa maior resistência a furos e rasgões, e numa conservação mais eficaz dos produtos.