

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: 09/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Sacos Vácuo para Seladoras de Câmara 250x350 mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHVACIO14	Modelo:	VACIO14
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	VACIO14
Marca	CLIMA

Descricao Resumida

Sacos de vácuo de alta resistência 250x350 mm para seladoras de câmara, ideais para conservação de alimentos em ambientes profissionais.

Descrição Completa

Sacos de Vácuo — Principais Vantagens

Estes sacos de vácuo profissionais, concebidos para máquinas seladoras de câmara, são fabricados com Polietileno Poliamida (PE-PA) de alta qualidade e uma estrutura coextrudida de 9 camadas. Superior aos comuns sacos laminados de 4 camadas, oferecem uma resistência excecional e uma transparência notável, ideais para a conservação de diversos tipos de alimentos. Garanta a frescura e a durabilidade dos seus produtos com uma solução de embalagem robusta e fiável.

Aplicações Profissionais

A versatilidade e a robustez destes sacos de embalagem a vácuo tornam-nos indispensáveis em qualquer negócio de restauração ou hotelaria. São perfeitos para talhos e peixarias, prolongando a vida útil de carnes e peixes frescos. Supermercados podem beneficiar da sua capacidade de selar de forma segura enchidos, queijos, pizzas e legumes. Em cozinhas profissionais, estes sacos asseguram que os alimentos conservam as suas propriedades, reduzindo o desperdício alimentar e otimizando a logística de armazenamento. São a escolha ideal para quem procura eficiência e higiene na conservação de alimentos.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Largura	250 mm
Comprimento	350 mm
Espessura	90 microns
Tipo	Liso
Unidades por embalagem	100
Material	PE-PA (Polietileno Poliamida) de alta qualidade
Camadas	9 camadas coextrudidas

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem dos sacos coextrudidos de 9 camadas?

Estes sacos oferecem uma barreira superior contra o oxigénio e a humidade, prolongando significativamente a frescura e a vida útil dos alimentos em comparação com sacos laminados de menor espessura.

São estes sacos adequados para qualquer tipo de seladora a vácuo?

Não, estes sacos são especificamente concebidos para utilização com seladoras a vácuo de câmara, que criam um vácuo completo dentro de uma câmara antes de selar o saco.

Posso congelar alimentos embalados nestes sacos?

Sim, a sua construção robusta e estanquidade tornam-nos ideais para congelar alimentos, protegendo-os da queima pelo frio e mantendo a sua qualidade por mais tempo.

Estes sacos são reutilizáveis?

Embora sejam de alta qualidade, a reutilização depende do tipo de alimento embalado e do método de lavagem. Para garantir a máxima higiene e segurança alimentar, é geralmente recomendado o uso único.

Qual o impacto da transparência elevada na minha operação?

A alta transparência permite uma excelente visibilidade do produto embalado, facilitando a identificação rápida e eficiente dos artigos armazenados, o que é crucial em espaços de armazenamento profissional.