

# 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: 21/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Sacos para Vácuo Lisos 250x400 mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHVACIO15	<b>Modelo:</b>	VACIO15
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Modelo</b>	VACIO15
<b>Marca</b>	CLIMA

### Descricao Resumida

Sacos de vácuo lisos de alta durabilidade em PE-PA, ideais para conservar alimentos frescos. Medidas: 250x400 mm. Contém 100 unidades por embalagem.

## Descricao Completa

### sacos vácuo 250x400 — Sacos para Vácuo — Principais Vantagens

Estes sacos de embalagem a vácuo representam uma solução robusta e fiável para a conservação de alimentos em ambientes de restauração, hotelaria e comércio alimentar. Concebidos com polietileno poliamida de 9 camadas coextrudidas, superam os padrões de resistência e transparência da maioria dos produtos similares no mercado, garantindo a proteção e visibilidade dos seus bens alimentares. A sua durabilidade prolonga a frescura dos produtos, minimizando o desperdício e otimizando a rentabilidade do seu negócio.

A tecnologia de fabrico avançada assegura uma selagem perfeita e uma barreira eficaz contra o oxigénio, elemento crucial para manter as qualidades organoléticas dos alimentos. Esta característica é fundamental para talhos, peixarias e supermercados que ambicionam oferecer produtos de excelência. Além disso, a sua notável transparência favorece a apresentação visual dos alimentos, um aspeto vital para atrair e fidelizar a clientela.

### Aplicações Profissionais

Ideais para o condicionamento de uma vasta gama de produtos perecíveis, estes sacos respondem às exigências de cozinhas profissionais e estabelecimentos comerciais. São perfeitos para embalar carnes, peixes, enchidos, queijos, pizzas e uma variedade de legumes, garantindo a sua preservação em condições ótimas. A sua utilização não só melhora a segurança alimentar, como também simplifica a gestão de stocks e a preparação de pratos, elevando a eficiência operacional.

A versatilidade destas embalagens torna-as indispensáveis para açougues, mercados de peixe e grandes superfícies, onde a qualidade e a frescura dos artigos são primordiais. Contribuem para a organização do espaço de armazenamento e para a otimização dos processos de produção, permitindo que a sua equipa se concentre naquilo que realmente importa: servir os seus clientes com o melhor que a sua cozinha tem para oferecer.

### Características Técnicas

Largura	250 mm
Comprimento	400 mm

Espessura	90 microns
Tipo	Liso
Unidades por Embalagem	100

## Perguntas Frequentes

---

### **Qual a espessura destes sacos para vácuo?**

Estes sacos têm uma espessura de 90 microns, o que lhes confere uma elevada resistência e durabilidade para a conservação de diversos produtos alimentares.

### **Podem ser utilizados com qualquer tipo de máquina de vácuo?**

Sim, são ideais para máquinas de vácuo de extração externa, sendo perfeitamente compatíveis com equipamentos utilizados em cozinhas profissionais.

### **Para que tipos de alimentos são mais indicados?**

São especialmente concebidos e apropriados para alimentos frescos como carnes, peixe, enchidos, queijos, pizzas e legumes, garantindo a sua frescura e prolongando a validade.

### **Qual o material de fabrico destes sacos?**

São fabricados em PE-PA (Polietileno Poliamida) de alta qualidade, com uma estrutura de 9 camadas coextrudidas que oferece maior proteção e transparência.

### **Quantos sacos vêm em cada embalagem?**

Cada embalagem contém 100 unidades de sacos de vácuo, prontos para uso imediato no seu estabelecimento comercial ou industrial.