

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: 05/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Sacos para Vácuo Lisos 250x400 mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHVACIO15	Modelo:	VACIO15
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	VACIO15
Marca	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.