

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: 06/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Sacos para Vácuo Liso 300x400 mm (100 unidades)

Informacoes do Produto

SKU:	CHVACIO16	Modelo:	VACIO16
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D

Imagens do Produto



BOLSAS
LISAS

Especificacoes

Modelo	VACIO16
Marca	CLIMA

Descricao Resumida

Sacos de vácuo liso 300x400 mm, ideais para conservar alimentos frescos. Fabricados em PE-PA de 9 camadas, garantem elevada resistência e transparência.

Descrição Completa

Embalagem de Vácuo — Principais Vantagens

Assegure a máxima frescura e prolongue a vida útil dos seus produtos alimentares com estes sacos de vácuo liso de elevada qualidade. Concebidos para uso em máquinas de embalar a vácuo, estes sacos constituem uma solução robusta e transparente para açougues, peixarias, supermercados e qualquer negócio do setor alimentar que procure otimizar o seu armazenamento e apresentação.

Fabricados com uma estrutura avançada de 9 camadas coextrudidas de PE-PA (Polietileno Poliamida), oferecem uma resistência superior e uma barreira eficaz contra o ar, prevenindo a oxidação e mantendo as propriedades organolépticas dos alimentos. A transparência assegurada permite uma visualização clara do conteúdo, ideal para controlo de stock e exposição ao cliente.

Aplicações Profissionais

Estes sacos são ideais para a conservação de uma vasta gama de alimentos em cozinhas profissionais e estabelecimentos de restauração. Perfeitos para embalar carnes frescas, peixe, salsicharia, queijos, produtos de pastelaria e vegetais, garantindo que os alimentos se mantêm frescos por mais tempo, reduzindo o desperdício alimentar e otimizando os processos de preparação.

A sua composição robusta torna-os aptos para serem utilizados em diversos ambientes, desde a preparação de pratos em restaurantes, até ao embalamento de produtos para venda a retalho em talhos e peixarias. A selagem a vácuo protege os alimentos de contaminação externa e ajuda a preservar os sabores e texturas originais.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Largura	300 mm
Comprimento	400 mm
Espessura	90 microns

Característica	Detalhe
Tipo	Liso
Material	PE-PA (Polietileno Poliamida)
Camadas de Fabricação	9 camadas coextrudidas
Unidades por Embalagem	100

Perguntas Frequentes

Para que tipo de máquinas são adequados estes sacos?

Estes sacos são especificamente concebidos para máquinas de embalar a vácuo, garantindo uma selagem hermética e eficaz.

Qual a diferença entre 4 camadas laminadas e 9 camadas coextrudidas?

A tecnologia de 9 camadas coextrudidas oferece uma resistência e durabilidade significativamente superiores, além de uma barreira de proteção mais eficaz contra o oxigénio, prolongando a conservação dos alimentos.

Posso embalar todo o tipo de alimentos com estes sacos?

Sim, são ideais para uma vasta gama de produtos alimentares, incluindo carne, peixe, enchidos, queijo, pizzas e vegetais, mantendo a frescura e evitando a proliferação de bactérias.

Estes sacos são transparentes?

Sim, a sua elevada transparência permite que o conteúdo seja claramente visível, o que é vantajoso para a identificação rápida dos produtos e para uma apresentação apelativa.

Qual a espessura destes sacos e a sua resistência?

Com 90 microns de espessura e uma fabricação em PE-PA, estes sacos garantem uma elevada resistência a perfurações e rasgões, protegendo os alimentos de forma segura durante o armazenamento e transporte.