

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



Sacos de Vácuo Gofrados para Embaladoras 150x250mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHVACIO34	Modelo:	VACIO34
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	VACIO34
Marca	CLIMA

Descricao Resumida

Sacos de vácuo gofrados 150x250mm, em PE-PA de 9 camadas coextrudidas. Ideal para talhos, peixarias e supermercados para conservar alimentos frescos.

Descricao Completa

Sacos de Vácuo — Principais Vantagens

Concebido para profissionais exigentes, este conjunto de sacos para vácuo com relevo oferece a solução ideal para a conservação de alimentos. A sua construção em PE-PA de 9 camadas coextrudidas garante uma resistência superior e uma transparência excepcional, características cruciais para a apresentação e durabilidade dos produtos. Adicionalmente, estes sacos são compatíveis com uma vasta gama de máquinas de vácuo domésticas e de aspiração externa, tornando-os versáteis para diversas operações.

Aplicações Profissionais

Estes consumíveis são indispensáveis em estabelecimentos como talhos, peixarias, supermercados e cozinhas profissionais que procuram prolongar a frescura e a qualidade de produtos alimentares. Desde a carne e peixe fresco a enchidos, queijos e até pizzas, o embalamento a vácuo com estes sacos gofrados assegura uma proteção eficaz contra a oxidação e a deterioração, otimizando o armazenamento e reduzindo o desperdício alimentar.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Largura	150 mm
Comprimento	250 mm
Espessura	90 microns
Tipo	Em relevo
Material	PE-PA (Polietileno Poliamida) com 9 camadas coextrudidas
Unidades por embalagem	100

Perguntas Frequentes

São estes sacos indicados para embalar líquidos?

Sim, o design robusto de 9 camadas e o material PE-PA garantem uma selagem eficaz, tornando-os adequados para embalar alimentos com algum teor de líquido, como carnes marinadas ou queijos frescos.

Posso usar estes sacos em máquinas de vácuo profissionais de câmara?

Estes sacos são especificamente concebidos para embaladoras a vácuo domésticas ou de aspiração externa, que operam sem câmara. Para máquinas de câmara, normalmente, são utilizados sacos lisos.

Qual a durabilidade esperada dos alimentos embalados com estes sacos?

A durabilidade dos alimentos é significativamente prolongada, pois a barreira de 9 camadas coextrudidas minimiza a passagem de oxigénio e humidade, preservando o frescor e sabor por um período muito maior em comparação com métodos de armazenamento convencionais.

São os sacos reutilizáveis após a lavagem?

Embora a qualidade do material permita, geralmente, para fins de higiene e segurança alimentar em ambientes profissionais, recomenda-se a utilização única de sacos para vácuo, especialmente com produtos perecíveis.

Estes sacos são resistentes a baixas temperaturas para congelação?

Absolutamente. A composição de polietileno e poliamida confere-lhes uma excelente resistência a temperaturas baixas, sendo ideais para a congelação de alimentos e para a manutenção da sua integridade.