

# 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



Hotelequip.pt

## Sacos Vácuo Gofrados 250x350 mm para Máquinas Externas

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHVACIO36	<b>Modelo:</b>	VACIO36
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Modelo</b>	VACIO36
<b>Marca</b>	CLIMA

### Descricao Resumida

Sacos de vácuo gofrados de 250x350 mm em PE-PA de 9 camadas coextrudidas, ideais para máquinas de vácuo de extração externa. Embalagem com 100 unidades.

## Descricao Completa

### Sacos para Vácuo — Principais Vantagens

Concebidos para a embalagem a vácuo de produtos alimentares, estes sacos de alta qualidade são a solução ideal para talhos, peixarias e supermercados, bem como para qualquer estabelecimento de restauração que procure preservar a frescura dos seus alimentos. A sua construção robusta em PE-PA de 9 camadas coextrudidas garante uma resistência superior e uma conservação prolongada, minimizando o desperdício.

A transparência cristalina destes invólucros permite uma fácil identificação do conteúdo, otimizando a organização e as operações diárias na sua cozinha profissional. São perfeitos para uma vasta gama de alimentos, desde carne e peixe a enchidos, queijo, pizzas e legumes, assegurando que os produtos mantêm as suas propriedades organoléticas e nutricionais por mais tempo.

### Aplicações Profissionais

Estes sacos são indispensáveis em ambientes onde a higiene e a longevidade dos alimentos são cruciais. A sua elevada resistência ao rasgo e à perfuração torna-os adequados para o armazenamento de produtos com ossos ou arestas, protegendo eficazmente contra contaminação e garantindo a qualidade desde a embalagem até ao consumo final. A utilização em máquinas de vácuo de extração externa simplifica o processo, oferecendo uma selagem hermética.

São uma mais-valia em qualquer negócio de hotelaria, cafetaria ou restauração que pretenda otimizar os seus processos de armazenamento e gestão de inventário. A embalagem a vácuo com estes invólucros contribui para uma melhor apresentação dos produtos, maior vida útil e, consequentemente, para a satisfação do cliente.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Largura	250 mm
Comprimento	350 mm
Espessura	90 microns

Tipo	Gofrado
Material	PE-PA (Polietileno Poliamida) de 9 camadas coextrudidas
Unidades por embalagem	100

## Perguntas Frequentes

---

### 1. Posso usar estes sacos em qualquer máquina de vácuo?

Não, estes sacos são especificamente concebidos para máquinas de vácuo de extração externa, também conhecidas como máquinas de vácuo domésticas ou de barra. Não são compatíveis com máquinas de vácuo de câmara.

### 2. Qual a durabilidade dos alimentos embalados nestes sacos?

A durabilidade dos alimentos aumenta significativamente, dependendo do tipo de alimento e das condições de armazenamento. Geralmente, a vida útil é prolongada em 3 a 5 vezes em comparação com o armazenamento convencional.

### 3. Estes sacos são reutilizáveis?

Embora sejam de alta qualidade, a reutilização destes sacos não é recomendada, especialmente para produtos alimentares, devido às normas de higiene e à possibilidade de comprometer a integridade da selagem após a lavagem e manipulação.

### 4. Podem ser aquecidos em banho-maria ou micro-ondas?

Estes sacos são adequados para cozedura a baixa temperatura (sous vide) e podem ser aquecidos em banho-maria. Para uso em micro-ondas, recomenda-se abrir um pequeno corte no saco para permitir a saída do vapor.

### 5. Que tipo de alimentos posso embalar?

Pode embalar uma vasta gama de alimentos frescos e cozinhados, como carnes, peixes, legumes, frutas, queijos, enchidos e até líquidos. A sua composição robusta garante a proteção necessária para cada tipo de produto.