

# Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca  
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido  
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/05/2026

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

## Sacos Vácuo Simples Cozinha Profissional 150x200mm (100un)

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHVACIO29	<b>Modelo:</b>	VACIO29
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



BOLSAS  
LISAS

### Especificacoes

<b>Modelo</b>	VACIO29
<b>Marca</b>	CLIMA

### Descricao Resumida

Sacos de vácuo robustos em PE-PA de 9 camadas, 150x200mm, ideais para cozinhas profissionais. Suporta até 120°C. Embalagem 100 unidades.

## Descricao Completa

### sacos vácuo profissional — Sacos Vácuo — Principais Vantagens

Estes sacos para vácuo são concebidos para atender às exigências robustas das cozinhas profissionais, garantindo uma conservação ideal para diversos tipos de alimentos. A sua formulação em PE-PA de 9 camadas coextrudidas confere uma resistência superior e uma transparência excepcional, permitindo uma visualização clara do conteúdo. Adaptam-se perfeitamente a equipamentos de embalagem a vácuo de extração externa, otimizando a vida útil de produtos frescos e preparados, e suportando temperaturas até 120°C.

### Aplicações Profissionais

Desenvolvidos para uso intensivo, esses invólucros de proteção alimentar encontram aplicação indispensável em talhos para conservar carnes, em peixarias para manter o frescor do pescado, e em supermercados para embalar uma vasta gama de produtos como queijos, enchidos e legumes. São compatíveis com câmaras de vácuo de extração externa, facilitando o pré-preparo e o armazenamento seguro de alimentos em restaurantes, hotelaria e catering. A sua robustez e capacidade de vedação contribuem para a higiene e segurança alimentar.

### Características Técnicas

Característica	Valor
Largura	150 mm
Comprimento	200 mm
Espessura	90 microns
Unidades por Embalagem	100
Material	PE-PA (Polietileno Poliamida)
Camadas	9 Coextrudidas

Característica	Valor
Resistência Térmica	Até 120°C

## Perguntas Frequentes

---

### **Qual é a principal vantagem destes sacos em relação a outros?**

A principal vantagem reside na sua construção avançada com 9 camadas coextrudidas de PE-PA, que oferece uma resistência e durabilidade significativamente superiores às alternativas laminadas de 4 camadas, garantindo uma vedação mais eficaz e uma maior proteção contra perfurações.

### **Em que equipamentos de vácuo podem ser utilizados estes sacos?**

Estes sacos são especialmente projetados para utilização com máquinas de embalar a vácuo de extração externa, otimizando o processo de selagem e conservação de alimentos em ambientes de restauração.

### **Podem estes sacos ser usados para cozinhar a temperaturas elevadas?**

Sim, a sua composição permite que sejam usados para cozinhar ou aquecer alimentos até 120°C, tornando-os adequados para técnicas como o sous-vide e o reaquecimento de refeições.

### **São estes sacos transparentes o suficiente para identificar o conteúdo?**

Com certeza. A sua elevada transparência permite uma fácil identificação dos produtos embalados, facilitando a organização e gestão de stock em cozinhas com elevado volume de trabalho.

### **Estes sacos são adequados para embalar que tipo de alimentos?**

São versáteis e ideais para uma vasta gama de produtos alimentares, incluindo carne, peixe, enchidos, queijo, pizzas e legumes, fresco, contribuindo para prolongar a sua frescura e qualidade.