

# 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: 03/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Tampas de Vácuo em Silicone para Bombas de Embalar

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	IB695039	<b>Modelo:</b>	695039
<b>Marca:</b>	IBILI	<b>EAN:</b>	8411922446548

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	IBILI
<b>Modelo</b>	695039
<b>EAN</b>	8411922446548

### Descricao Resumida

Tampas de vácuo em silicone de alta qualidade, ideais para selar recipientes e prolongar a vida útil dos alimentos em qualquer cozinha profissional. Essenciais para conservação.

## Descrição Completa

Manter a integridade da embalagem a vácuo é crucial para a conservação alimentar. Estes tampões de substituição em silicone garantem o fecho hermético das suas bombas de vácuo, essenciais em cozinhas profissionais para preservar a frescura dos alimentos e otimizar o stock através do FIFO.

## Características Técnicas

<b>Material</b>	Silicona
<b>Quantidade Mínima por Encomenda</b>	6 unidades

## Aplicações Profissionais

Para o Chef de cozinha de um restaurante com serviço contínuo que necessita de preservar ingredientes sensíveis, ou para o gestor de uma pastelaria que prepara bases de creme e compotas em lotes, estes tampões de silicone são indispensáveis. Garantem a estanquidade das bombas de vácuo, assegurando a qualidade e durabilidade dos alimentos em estabelecimentos de snack-bars a unidades de catering.

## Tampões de Reposição — Principais Vantagens

A flexibilidade e durabilidade da silicona destes tampões asseguram um fecho hermético eficaz e de longa duração, prevenindo fugas de ar que comprometeriam o vácuo. São a solução económica e prática para manter a operacionalidade das suas máquinas de embalar a vácuo, evitando a necessidade de substituir unidades inteiras por falha de um componente menor. A sua substituição é rápida e simples, minimizando o tempo de inatividade durante os períodos de maior movimento.

## Perguntas Frequentes

Que material compõe estes tampões de substituição?

?

Os tampões são fabricados em silicone, garantindo flexibilidade e resistência para um fecho hermético eficaz.

#### **Qual a quantidade mínima de compra destes tampões?**

A quantidade mínima de encomenda para estes tampões de substituição é de 6 unidades.

#### **Estes tampões são compatíveis com todas as bombas de vácuo?**

Estes tampões são concebidos para bombas de vácuo específicas. Verifique as especificações da sua bomba para garantir a compatibilidade.

#### **Qual o benefício de usar tampões de substituição?**

A utilização destes tampões garante a manutenção do vácuo nas embalagens, preservando a qualidade dos alimentos e prolongando a sua vida útil, além de evitar a compra de uma bomba nova por um defeito simples.

#### **Como a silicone contribui para a performance do tampão?**

A elasticidade da silicone permite que o tampão se adapte perfeitamente à abertura da bomba, criando uma vedação hermética que impede a entrada de ar e mantém o vácuo essencial para a conservação alimentar.