

Clique aqui para buscar

Embalagem a Vácuo 25x35 - 100 Unidades

Por: R\$
64,51

COMPRE AGORA!

► cetro ► Embalagens ► Para Seladora a Vácuo



Embalagem a Vácuo 25x35 - 100 Unidades

Código:XYNSAHH7

Descrição

Por:
R\$ 64,51
ou 3x de R\$ 21,50 sem juros
desconto à vista via Pix: **R\$ 59,99**

COMPRE AGORA!

Clique Aqui para ver Mais
Formas de Frete e
Pagamentos



Compre pelo
Telefone
**0800 202
8500**



Compre pelo
WhatsApp



Compre em uma das
**Nossas Lojas
Físicas**





Clique aqui para buscar



Informações do Produto

Embalagem a Vácuo

Embalar produtos a vácuo é a melhor forma de mantê-los sempre protegidos por muito mais tempo. Ao embalar alimentos, a validade deles é completamente estendida, pois eles não terão nenhum contato com o ar e serão pouco afetados pela ação do tempo. Você pode embalar tanto alimentos crus como alimentos já preparados para serem consumidos em outro momento. Você economiza muito dinheiro e evita o desperdício!

Os sacos para vácuo Cetro são produzidos com alta tecnologia em Nylon Poli, seguindo padrões de qualidade internacional. Possuem 12 micras, 3 barreiras de proteção e funcionam com qualquer seladora a vácuo de embalagens lisas (sem ranhuras).

Além de alimentos, é possível utilizá-la com objetos pessoais, documentos ou utensílios, conservando-os como novos por muito tempo e aumentando sua vida útil.

ALTA DURABILIDADE!

Seus alimentos tem a validade aumentada por muito mais tempo! Você pode levar seus alimentos selados para o freezer e preservar até refeições inteiras prontas, como lasanhas, nhoques ou vegetais de sua preferência.

EMBALAGENS PROFISSIONAIS PARA VÁCUO PERFEITO!

As Embalagens a Vácuo Cetro têm como diferencial a forma pela qual são fabricadas, pois são produzidas com Nylon Poli, livres de Bisfenol A, possuem alta resistência e seguem padrões internacionais de qualidade. Possuem 12 micras e 3 barreiras de proteção. Para máquinas de marcas diferentes da Cetro consulte a compatibilidade.

ACABE COM O DESPERDÍCIO!

O processo de embalagem a vácuo é uma inovação que impede o contato do alimento com o oxigênio e com microrganismos, preservando a textura e proporcionando aumento da vida útil do produto. A economia e o desperdício de alimentos são outros fatores que fazem das embalagens a vácuo grande aliada do cotidiano, pois ao utilizá-la, a conservação dos alimentos é consideravelmente ampliada, sejam eles prontos ou in natura, podendo fazer com que o alimento dure meses em condições ideais de armazenamento, ou seja, o descarte do produto é evitado, diminuindo consideravelmente o desperdício de insumos e aumentando a economia dos ingredientes.

Diferenciais

- ✓ **Conservação dos alimentos por mais tempo**
- ✓ **Praticidade no armazenamento**
- ✓ **Organização do cronograma de alimentação**
- ✓ **Evita o descarte e aumenta a economia**
- ✓ **Diversos tamanhos de acordo com sua necessidade**
- ✓ **Pode ser usado tanto no ambiente doméstico quanto em escala industrial**
- ✓ **Fabricado em Nylon Poli, possui alta tecnologia**
- ✓ **Resistente à várias temperaturas e tipos de selagem**
- ✓ **Mantém o produto sempre pronto para consumo**
- ✓ **Confere praticidade ao dia a dia**
- ✓ **Mantém o aroma e a textura dos alimentos intactas**
- ✓ **Impede a oxidação de documentos e objetos pessoais importantes**



Clique aqui para buscar

✔ Contribui para segurança alimentar, pois evita a contaminação



Especificações Técnicas

Aparência	Transparente
Forma disponível	Sacos pré-formados
Espessura	12 micras
Material	Nylon Poli
Temperatura máxima de uso	120°C
Temperatura mínima de uso	-30°C
Resistência a ácidos e álcalis	Excelente
Resistência a óleos e gorduras	Excelente

Perguntas Frequentes

FORMAS DE ENVIO

As formas de envio são descritas no campo "Calcule o frete" mediante informação do CEP. O Prazo descrito é o Máximo de dias úteis para chegar ao destinatário após a data de postagem. Você receberá seu produto no seu endereço. Fique tranquilo, pois todas as mercadorias da Cetro são transportadas com Seguro particular.

OUTRAS DÚVIDAS SOBRE O PRODUTO?

Conheça mais sobre Embalagem a vácuo 25x35 - 100 und e tire suas dúvidas com nossos vendedores e técnicos pelo telemarketing. Caso queira testar nosso produto, vá em uma de nossas lojas, possuímos showroom completo para você conhecer, manusear, testar e comprovar a sua eficiência.

Para mais informações e detalhes técnicos específicos sobre o produto, entre em contato com nosso televendas pelo telefone **0800 202 8500**, de segunda a sexta, das 8h às 18h.

SAC: 0800 202 8500
TELEVENDAS: 0800 202 8500
SUPORTE: (14) 3201 8500





Clique aqui para buscar



Embalagem a Vácuo 25x35 - 100 Unidades

Código: XHYN5AHH7

Descrição

Por:

R\$ 64,51

ou 3x de **R\$ 21,50** sem juros

desconto à vista via Pix: **R\$ 59,99**

COMPRA AGORA!

Clique Aqui para ver Mais Formas de Frete e Pagamento2





Clique aqui para buscar

Compre pelo telefone
0800 202 8500

Compre pelo WhatsApp

Compre em uma das
Nossas Lojas Físicas

Embalando a Vácuo com Henrique Fogaça - Cetro Máquinas



Informações do Produto

Embalagem a Vácuo

Embalar produtos a vácuo é a melhor forma de mantê-los sempre protegidos por muito mais tempo. Ao embalar alimentos, a validade deles é completamente estendida, pois eles não terão nenhum contato com o ar e serão pouco afetados pela ação do tempo. Você pode embalar tanto alimentos crus como alimentos já preparados para serem consumidos em outro momento. Você economiza muito dinheiro e evita o desperdício!

Os sacos para vácuo Cetro são produzidos com alta tecnologia em Nylon Poli, seguindo padrões de qualidade internacional. Possuem 12 micras, 3 barreiras de proteção e funcionam com qualquer seladora a vácuo de embalagens lisas (sem ranhuras).

Além de alimentos, é possível utilizá-la com objetos pessoais, documentos ou utensílios, conservando-os como novos por muito tempo e aumentando sua vida útil.

Diferenciais

- ✓ **Conservação dos alimentos por mais tempo**
- ✓ **Praticidade no armazenamento**
- ✓ **Organização do cronograma de alimentação**
- ✓ **Evita o descarte e aumenta a economia**



Clique aqui para buscar

EMBALAGENS PROFISSIONAIS PARA VÁCUO PERFEITO:

As Embalagens a Vácuo Cetro têm como diferencial a forma pela qual são fabricadas, pois são produzidas com Nylon Poli, livres de Bisfenol A, possuem alta resistência e seguem padrões internacionais de qualidade. Possuem 12 micras e 3 barreiras de proteção. Para máquinas de marcas diferentes da Cetro consulte a compatibilidade.

ACABE COM O DESPERDÍCIO!

O processo de embalagem a vácuo é uma inovação que impede o contato do alimento com o oxigênio e com microrganismos, preservando a textura e proporcionando aumento da vida útil do produto. A economia e o desperdício de alimentos são outros fatores que fazem das embalagens a vácuo grande aliada do cotidiano, pois ao utilizá-la, a conservação dos alimentos é consideravelmente ampliada, sejam eles prontos ou in natura, podendo fazer com que o alimento dure meses em condições ideais de armazenamento, ou seja, o descarte do produto é evitado, diminuindo consideravelmente o desperdício de insumos e aumentando a economia dos ingredientes.

- ✓ **Fabricado em Nylon Poli, possui alta tecnologia**
- ✓ **Resistente à várias temperaturas e tipos de selagem**
- ✓ **Mantém o produto sempre pronto para consumo**
- ✓ **Confere praticidade ao dia a dia**
- ✓ **Mantém o aroma e a textura dos alimentos intactas**
- ✓ **Impede a oxidação de documentos e itens pessoais importantes**
- ✓ **Pode ser usada em diversos modelos de seladoras**
- ✓ **Favorece uma alimentação saudável**
- ✓ **Contribui para segurança alimentar, pois evita a contaminação**

Cetro Soluções em Embalagens: Pesquisou, clicou...



Especificações Técnicas

Aparência	Transparente
Forma disponível	Sacos pré-formados
Espessura	12 micras
Material	Nylon Poli
Temperatura máxima de uso	120°C





Clique aqui para buscar

Perguntas Frequentes

FORMAS DE ENVIO

As formas de envio são descritas no campo "Calcule o frete" mediante informação do CEP. O Prazo descrito é o Máximo de dias úteis para chegar ao destinatário após a data de postagem. Você receberá seu produto no seu endereço. Fique tranquilo, pois todas as mercadorias da Cetro são transportadas com Seguro particular.

OUTRAS DÚVIDAS SOBRE O PRODUTO?

Conheça mais sobre Embalagem a vácuo 25x35 - 100 und e tire suas dúvidas com nossos vendedores e técnicos pelo telemarketing. Caso queira testar nosso produto, vá em uma de nossas lojas, possuímos showroom completo para você conhecer, manusear, testar e comprovar a sua eficiência.

Para mais informações e detalhes técnicos específicos sobre o produto, entre em contato com nosso televendas pelo telefone **0800 202 8500**, de segunda a sexta, das 8h às 18h.

SAC: 0800 202 8500

TELEVENDAS: 0800 202 8500

SUPORTE: (14) 3201 8500

Receba Nossa Novidades

Seu Nome

seuemail@email.com.br

ENVIAR

Entre em Contato



Cetro Soluções em Embalagens EIRELI-ME CNPJ: 15.287.545/0001-06 © Todos os direitos reservados, 2020

