

Termék link: <https://www.cncworld.hu/vkuumos-csomagolop-zacsko-szlessg-26-cm-77-lperc-p-433.html>



Vákuumos csomagológép - zacskó szélesség 26 cm - 77 l/perc

Ár bruttó	400 572.00 Ft
-----------	----------------------

Ár nettó	315 411.02 Ft
----------	----------------------

elérhetőség	raktáron
-------------	-----------------

Szállítási idő	48 óra
----------------	---------------

Katalógusszám	PP-08
---------------	--------------

A gyártó kódja	RCVG-46-1
----------------	------------------

gyártó	Royal Catering
--------	-----------------------

Termékleírás

Vákuumos csomagológép - zacskó szélesség 26 cm - 77 l/perc



Anyaga: **rozsdamentes acél**

Ezüst szín

Jellemzők: **Szívás/hegesztés**

A táska maximális szélessége [cm]: **26**

Hegesztési idő [s]: **0,5-6**

Hegesztési szélesség [mm]: **5**

Tápkábel [m]: **1.7**

Feszültség [V]: **230**

Teljesítmény [W]: **1000**

Lefolyási idő [s]: **5-90**

Vákuumszivattyú fordulatszáma [l/perc]: **77**

Vákuumfok [bar]: **1**

Méretek (HxSzxM): **47 x 33 x 36 cm**

Súly: **24 kg**

Szállítási méretek (HxSzxM): **58,5 x 47 x 44 cm**

Szállítási súly: **25,9 kg**

-
- Vákuum csomagoló RCVG-46-1

MIBEN MÁS EZ A VÁKUUMOS CSOMAGOLÓ?

- Hatékonyság - gyors szívás és tömítés az 1000 W teljesítménynek köszönhetően
- Higiénia - tömítéssel ellátott vákuumzsák, 5 mm széles, szivárgás ellen szorosan védett
- Hatékonyság és gazdaságosság - a készülék 77 l/perc kapacitással működik
- Praktikusság - a kamrás vákuumzárat maximum 26 cm széles zsákokhoz tervezték
- Könnyen használható - a tiszta kijelző megkönnyíti a használatot

Levegő nincs, íz van - egy profi vákuumcsomagoló gépnek köszönhetően

A Royal Catering vákuumcsomagoló gépének köszönhetően rövid időn belül légmentesen és vízhatlan műanyag zacskókba csomagolhatja az élelmiszereket. Így az étel hosszabb ideig friss marad, emellett megóvja a portól és szennyeződésektől.

Legyen szó éttermekről, szállodákról vagy vendéglátóhelyekről - a rozsdamentes acél házzal ellátott kompakt vákuumtömítő ideális ott, ahol az összetevőket biztonságosan csomagolják, tisztán tartják vagy sous-vide-ben főzik.

Helytakarékos vákuumcsomagoló különféle alkalmazásokhoz

A szoros záródás megóvja az ételt a kiszáradástól és a fagyasztóban lévő jég negatív hatásaitól. Ennek köszönhetően sokszorosára meghosszabbítja az áru eltarthatóságát, miközben megőrzi ugyanazt a minőséget. Az ízek és a gyümölcslevek zárva maradnak a tasakban. Ennek köszönhetően a sous vide főzőben gyorsan és egyszerűen elkészítheti a különféle hozzávalókat.

A vákuumcsomagoló gép kamrájában legfeljebb 26 cm széles zacskók helyezhetők el. Szűkebb csomagok esetén egyszerre több zacskót kell lezárni. A megtöltött műanyag zacskók behelyezése után a készülék egy gombnyomással eltávolítja a levegőt az egész kamrából, és 5 mm széles tömítéssel biztonságosan lezárja a zacskókat. Az 1000 W-os teljesítménynek köszönhetően a vákuumtömítő 1 bar nyomást hoz létre.

A kompakt kamrás csomagológép 230 V feszültséggel működik, kapacitása 77 l/perc. Az áttekinthető kijelzőnek köszönhetően a kezelés egyszerű és intuitív.

Függetlenül attól, hogy gyorsfagyasztásra, hideg tárolásra vagy sous-vide főzésre készül, a Royal Catering kiváló minőségű vákuumtömítővel egy kompakt, sokoldalú konyhai készüléket kap, amely könnyen használható.



