

Termék link: <https://www.cncworld.hu/vkuumos-csomagologp-zacsko-szlessge-26-cm-103-lperc-p-434.html>



Vákuumos csomagológép - zacskó szélessége: 26 cm - 103 l/perc

Ár bruttó **422 172.00 Ft**

Ár nettó **332 418.90 Ft**

elérhetőség **raktáron**

Szállítási idő **48 óra**

Katalógusszám **PP-09**

A gyártó kódja **RCVG-47-1**

gyártó **Royal Catering**

Termékleírás

Vákuumos csomagológép - zacskó szélessége: 26 cm - 103 l/perc



Anyaga: **rozsdamentes acél**

Ezüst szín

Jellemzők: **Szívás/hegesztés**

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

Hegesztési idő [s]: **0-6**

Hegesztési szélesség [mm]: **5**

Tápkábel [m]: **1.7**

Feszültség [V]: **230**

Teljesítmény [W]: **1000**

Lefolyási idő [s]: **5-90**

Vákuumszivattyú fordulatszáma [l/perc]: **103**

Vákuumfok [bar]: **1**

Méreték (HxSzxM): **48 x 33 x 36 cm**

Súly: **24 kg**

Szállítási méretek (HxSzxM): **59 x 43 x 47 cm**

Szállítási súly: **26,5 kg**

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 103 l/perc teljesítménnyel 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 vákuumcsomagoló 1 bar nyomást hoz létre. A kompakt kamrás csomagológép 230 V feszültséggel működik, kapacitása 103 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 vákuumcsomagolóval egy kompakt, sokoldalú konyhai készüléket kap, amely könnyen használható.



