

Az adatok aktuálisak: 01-05-2026 11:52

Termék link: <https://www.cncworld.hu/vkuumos-lezro-zacsko-szlessge-31cm-16lperc-p-393.html>

## Vákuumos lezáró - zacskó szélessége: 31cm - 16l/perc



Ár bruttó	<b>107 892.00 Ft</b>
Ár nettó	<b>84 954.33 Ft</b>
elérhetőség	<b>raktáron</b>
Szállítási idő	<b>48 óra</b>
Katalógusszám	<b>PP-01</b>
A gyártó kódja	<b>RCVG-40</b>
gyártó	<b>Royal Catering</b>

### Termékleírás

Vákuumos lezáró - zacskó szélessége: 31cm - 16l/perc



Anyaga: **acél**

Funkciók: **Vákuum / Törítés / Impulzus / Lezárás / Azonnali lezárás / Pácolás / Kanna**

A táska maximális szélessége [cm]: **31**

Hegesztési szélesség [mm]: **1,8 x 2**

Tápkábel [m]: **1.4**

Feszültség [V]: **230**

Teljesítmény [W] :**580**

Vákuumszivattyú fordulatszáma [l/perc]: **16**

Vákuumfok [bar]: **0,9**

Méretek (HxSzxM): **38,5 x 28 x 11 cm**

Súly: **4,6 kg**

Szállítási méretek (HxSzxM): **43 x 18,5 x 33 cm**

Szállítási súly: **5,5 kg**

---

## MIBEN MÁS EZ A VÁKUUM CSOMAGOLÓ?

- Hatékonyság – gyors munkavégzés a dupla szivattyúnak és az 580 W teljesítménynek köszönhetően
- Sokoldalúság – használható élelmiszerekhez, kozmetikumokhoz, elektronikai cikkekhez stb
- Hatékonyság és mobilitás - a kompakt készülék 16 l/perc kapacitással működik
- Praktikusság - a csomagológép legfeljebb 31 cm széles vákuumtasakokat zár le
- Felhasználóbarát - Érintős vezérlőpanel LED kijelzővel a könnyű kezelés érdekében

### Czyste i długie przechowywanie żywności dzięki kompaktowej pakowarce próżniowej

Chroń swoją żywność i przedłuż jej przydatność do spożycia z listwową pakowarką próżniową RCVG-40 marki Royal Catering. Mięso, warzywa, zioła i sosy zachowają swoją świeżość, dzięki czemu wykorzystasz je do przygotowania smacznych dań w restauracjach, hotelach czy na imprezy z cateringiem.

Do woreczka próżniowego możesz włożyć nie tylko żywność, ale i inne produkty, takie jak kosmetyki czy elektronikę. W ten sposób zaoszczędzisz miejsce np. na biurku, a jednocześnie ochronisz różne przedmioty przed kurzem i brudem.

### Oszczędność miejsca ze zgrzewarką próżniową z licznymi funkcjami

Zgrzewarka listwowa wysysa całe powietrze z plastikowego woreczka dzięki podwójnej pompie o mocy 580 W. Mechanizm blokujący zapewnia, że torebka pozostaje nienaruszona podczas usuwania powietrza. Maksymalna dopuszczalna szerokość woreczka to 31 cm. Po odessaniu kompaktowe urządzenie kuchenne automatycznie zamyka otwór za pomocą zgrzewu o wymiarach 1.8 x 2 mm.

Zapobiega to psuciu się żywności z powodu utleniania i ogranicza rozwój grzybów lub bakterii. Dzięki temu próżniowo zapakowane produkty dłużej zachowują świeżość, a nawet mogą być przechowywane w stanie zamrożonym przez wiele miesięcy. Składniki zabezpieczone za pomocą pakowarki listwowej nadają się też do delikatnego gotowania metodą sous vide.

Obudowa zgrzewarki próżniowej wykonana jest ze stali nierdzewnej, spełnia więc najwyższe wymagania higieniczne. Obsługa jest łatwa i intuicyjna za sprawą panelu dotykowego z wyświetlaczem LED. Pomocna pakowarka osiąga wydajność 16 l/min i oferuje szeroki zakres funkcji: w pełni automatyczne i ręczne odsysanie oraz zgrzewanie, a także tryb do marynowania. Funkcje można anulować jednym naciśnięciem przycisku.

Niezależnie od tego, czy przygotowujesz się do mrożenia szokowego, przechowywania w chłodni czy gotowania metodą sous vide, z wysokiej jakości listwową pakowarką próżniową od Royal Catering zyskujesz kompaktowe, wszechstronne urządzenie kuchenne, które jest łatwe w użyciu.

### Tartsa ételeit tisztán és sokáig frissen a kompakt vákuumzárral

Védje ételeit és hosszabbítsa meg eltarthatóságát a Royal Catering RCVG-40 lécvákuumtömítővel. A húсок, zöldségek, fűszernövények és szósok megőrzik frissességüket, így ízletes ételeket készíthet belőlük éttermekben, szállodákban vagy vendéglátó-ipari rendezvényeken.

A vákuumzacskóba nem csak élelmiszert tehet, hanem egyéb termékeket is, például kozmetikumokat vagy elektronikai cikkeket. Így helyet takarít meg, például az íróasztalon, és egyúttal megvédi a különféle tárgyakat a portól és szennyeződésektől.

### Helytakarékos vákuumcsomagoló, számos funkcióval

A vákuumcsomagoló 580 W-os dupla szivattyújával kiszívja az összes levegőt a műanyag zacskóból. A reteszelő mechanizmus biztosítja, hogy a zsák sértetlen maradjon, amíg a levegő kiürül. A zacskó megengedett legnagyobb szélessége 31 cm. Szívás után a kompakt konyhai készülék 1,8 x 2 mm-es tömítéssel automatikusan lezárja a nyílást.

Ez megakadályozza az élelmiszerek oxidáció miatti megromlását, és csökkenti a gombák vagy baktériumok szaporodását. Ennek köszönhetően a vákuumcsomagolt termékek tovább frissek maradnak, és akár több hónapig is tárolhatók fagyasztva. A léczárral rögzített hozzávalók kíméletes sous vide főzéshez is alkalmasak.

A vákuumcsomagoló háza rozsdamentes acélból készült, így a legmagasabb higiéniai követelményeknek is megfelel. A LED

---

kijelzős érintőpanelnek köszönhetően a kezelés egyszerű és intuitív.

A segítőkész csomagológép 16 l/perc teljesítményű és sokféle funkciót kínál: teljesen automatikus és kézi szívást és tömítést, valamint pácolási módot. A funkciók egy gombnyomással törölhetők.

Akár gyorsfagyasztásra, akár hideg tárolásra vagy sous vide-főzésre készül, a kiváló minőségű rácsos A Royal Catering vákuumcsomagolójával egy kompakt, sokoldalú konyhai készüléket kap, amely könnyen használható.



