

Az adatok aktuálisak: 15-06-2026 14:57

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

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



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

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

Czyszte i dŁugie przechowywanie ŹywnoŐci dziĘki kompaktowej pakowarce prŹniowej

ChroŃ swojĄ ŹywnoŐci i przedŁuŹ jej przydatnoŐci do spoŹycia z listwowĄ pakowarkĄ prŹniowĄ RCVG-40 marki Royal Catering. MięŐo, warzywa, zioŁa i sosy zachowujĄ swojĄ ŹwieŹoŐci, dziĘki czemu wykorzystasz je do przygotowania smacznych daŃ w restauracjach, hotelach czy na imprezy z cateringiem.

Do woreczka prŹniowego moŹesz wŁoŹyc nie tylko ŹywnoŐci, ale i inne produkty, takie jak kosmetyki czy elektronikę. W ten sposŹb zaoszczędzisz miejsce np. na biurku, a jednoczeŐnie ochronisz rŹne przedmioty przed kurzem i brudem.

OszczędnŹoŐci miejsca ze zgrzewarkĄ prŹniowĄ z licznymi funkcjami

Zgrzewarka listkowa wysysa caŁe powietrze z plastikowego woreczka dziĘki podwŹjnej pompie o mocy 580 W. Mechanizm blokujĄcy zapewnia, Źe torebka pozostaje nienaruszona podczas usuwania powietrza. Maksymalna dopuszczalna szerokoŐci woreczka to 31 cm. Po odessaniu kompaktowe urzĄdzenie kuchenne automatycznie zamyka otwŹr za pomocĄ zgrzewu o wymiarach 1.8 x 2 mm.

Zapobiega to psuciu się ŹywnoŐci z powodu utleniania i ogranicza rozwŹj grzybŹw lub bakterii. DziĘki temu prŹniowo zapakowane produkty dŁuŹej zachowujĄ ŹwieŹoŐci, a nawet mogĄ być przechowywane w stanie zamroŹonym przez wiele miesiĘcy. SkŁadniki zabezpieczone za pomocĄ pakowarki listkowej nadajĄ się teŹ do delikatnego gotowania metodĄ sous vide.

Obudowa zgrzewarki prŹniowej wykonana jest ze stali nierdzewnej, speŁnia więc najwyŹsze wymagania higieniczne. ObsŁuga jest łatwa i intuicyjna za sprawĄ panelu dotykowego z wyŐwietlaczem LED. Pomocna pakowarka osiĄga wydajnoŐci 16 l/min i oferuje szeroki zakres funkcji: w peŁni automatyczne i ręczne odsysanie oraz zgrzewanie, a takŹe tryb do marynowania. Funkcje moŹna anulować jednym naciŐnięciem przycisku.

NiezaleŹnie od tego, czy przygotowujesz się do mroŹenia szokowego, przechowywania w chŁodni czy gotowania metodĄ sous vide, z wysokiej jakoŐci listwowĄ pakowarkĄ prŹniowĄ od Royal Catering zyskujesz kompaktowe, wszechstronne urzĄdzenie kuchenne, ktŹre jest łatwe w uŹyciu.

Tartsa ételeit tisztán és sokáig frissen a kompakt vákuumzárral

Védje ételeit és hosszabbítsa meg eltarthatóságát a Royal Catering RCVG-40 lécvákuumtömítŹvel. A húsok, zŹldségek, fűszernŹvények és szŹŐszok megŹrzik frissességüket, így ízletes ételeket készíthet belŹlük éttermekben, szállodákban vagy vendéglátŹ-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 kŹlŹnféle tárgyakat a portól és szennyezŹdésektŹl.

Helytakarékos vákuumcsomagolŹ, számos funkcióval

A vákuumcsomagolŹ 580 W-os dupla szivattyújával kiszívja az Źsszes levegŹt a mŹanyag zacskóbŹl. A reteszelő mechanizmus biztosítja, hogy a zsák sértetlen maradjon, amíg a levegŹ kiürŹl. 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 csŹökkenti 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 vákuumcsomagolŹ háza rozsdamentes acélbŹl készŹlt, 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.



